

Köstlicher FRÜHLING

APERITIFEMPFEHLUNG

Ein Gläschen WIN WIN
WEISSBURGUNDER Sekt - Brut
Weingut von Winning, Deidesheim
0,1 ltr. - 8 €

VORSPEISEN

Als besondere Spezialität: Französische SARDINEN in Olivenöl
Jahrgang 2018 - ganz klassisch in der Dose serviert. - Blattsalate
18 €

MARKTSALATE „Frühlingszeit“
Mischsalate / Kirschtomaten / Radieschen / geröstete Kerne
7,50 €

WAKAME - GLASNUDELSALAT
Algensalat in Asia-Dressing / Scheiben von BRESAOLA (Veltliner Rinderschinken)
16 €

Klassische FOIE GRAS d'Oie
Gänseleber-Terrine / Sellerie-Sahne-Salat / Mango Chutney
17 €

Unser BEIZLACHS
Spargelcocktail in Landpartie-Dressing
16 €

Gebratene GAMBAS
Spaghettinos in Knoblauchöl & Chili
18 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen ein kleines Gläschen
2019er SWEETHEART - Sauvignon Blanc
Spätgelesene Trauben - fruchtig - exotisch - pikant - raffiniertes Säure- und Fruchtspiel
Oliver Zeter, Diedesfeld
5cl = 4,50 €

Unsere SUPPEN

KRAFTBRÜHE vom RINDERTAFELSPITZ

Markklöbchen und Gemüseeinlage

8,50 €

Eine leichte SPARGELCREMESUPPE

Bärlauch-Brotcroutons

8,50 €

Etwas „FRISCHES“ für Zwischendurch

Das hausgemachte

RHABARBER - SORBET

Gin

5 €

Pfälzer STANGENSPARGEL (250g)

serviert mit Sauce Hollandaise - Salzkartoffel und kleiner Portion von:

Gebrautes FILET von ZANDER 31 €

Medaillons vom KALBSFILET 34 €

SCHINKENVARIATION von Pfälzer Koch- und Rauchschinken 26 €

Medaillons vom DAMHIRSCHRÜCKEN 39 €

Gerne können Sie weitere aktuelle Fleischsorten zum Stangenspargel bestellen!



SPARGEL mal anders.....

Stangenspargel (250g) "HARLEKIN"

nappiert mit Schinken-, Käsewürfel und
frischen Shrimps in Sauce Mousseline-
Scheiben vom Beizlachs - Kartoffel

33 €

Waldhaus KLASSIKER



Frisch aus dem Ofen:

BARBARIE ENTENBRUST

Indische Curry-Linsen / Basmatireis / Salatteller

29 €

Unsere KALBSKLOPSE

„Königsberger Art“

Kapernsößchen / Röstzwiebeln / Reis / Salatteller

20 €

Zarte Medaillons vom KALBSFILET

Gebratene Kräutersaitlinge / Romanesco Gemüse / Rosmarinjus

Kartoffelgratin / Salatteller

32 €

Saftiges

RUMPSTEAK rosa gebraten

mit glasierten Zwiebeln **oder** Kräuterbutter

pommes frites / Salatteller

29 €

In Aromaten gebratenes LAMMFILET

Ratatouille Gemüse in Tomatensauce / Kartoffelgratin

30 €

Hausgemachter

WILDGULASCH von Damhirsch & Reh

in Burgundersauce geschmort / gebratene Kräutersaitlinge / Semmelknödel

Salatteller

25 €

Medaillons vom DAMHIRSCHRÜCKEN

Helles Kirsch-Pfeffer-Sößchen / Knöpfe / Salatteller

39 €

Gerne servieren wir Ihnen einige unserer Hauptgerichte als

KLEINE PORTION

Preis - abzüglich 2,50 € !

Es geht auch **FLEISCHLOS**.....

FILET vom Pfälzerwald **SAIBLING**

Ragout von Rote Beete / Meerrettichsöbchen
Salzkartoffel / Salatteller

30 €

Leckere **BÄRLAUCH-CREPES**

mit feinem Spargelgemüse & Kirschtomaten in Sauce Velouté

18 €

Pikantes **THAI-GEMÜSE-CURRY**

Basmatireis / Salatteller

18 €

RAVIOLONI

Ricotta Grünspargel Füllung / Pikante Oliven-Kapern-Tomatensauce
Salatteller

18 €

Die beliebte

REGIONALECKE

Pfälzer

SAUMAGEN-MEDAILLONS

mit glasierten Zwiebeln auf Rahmsauerkraut angerichtet

Salzkartoffel

17 €

TAFELSPITZ vom Pfälzer Jungbullen

in der eigenen Kraftsuppe gekocht / Essiggurke / Preiselbeeren

Meerrettichsauce / Salzkartoffeln

18 €

Würzige **WILDBRATWÜRSTCHEN**

Rahmwirsing / Dornfelderjus

Stampfkartoffel

19 €

MATJESFILET "Hausfrauen Art"

eingelgt in Sauerrahm, garniert mit Zwiebel- und Apfelstückchen

Salzkartoffel

16 €