

Vorspeisen 01.10.2022

Lachstatar auf Kartoffelrösti

mit feinem Dill-Schmand-Dip (B, I)

14,90 €

Aus dem Suppentopf

Cremesuppe von Muskat- und Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernschaum (A, B)

7,90€

Klare Rinderconsommé

mit Gemüsestreifen und Markklößchen (B, G)

7,90 €

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Eisenberger Pilzpfanne

Gebratene Kräutersaitlinge, Austernpilze und Champignons

in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln (A,B)

15,90 €

Rösti von Zucchini und Kartoffel

mit pikantem Tomatensugo und frischen Sprossen

14,90 €

basenfasten Gericht - die wacker-methode

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet auf gedünstetem Rahmlauch

dazu Rosmarinkartoffeln (A, B, I)

25,50 €

Gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat, Noilly-Prat Soße und Tomatenreis (A, B, G, I)

25,90 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren

dazu Gemüsevariation und Pommes Frites (A, B, F, G)

24,90 €

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken

wahlweise mit Rahmsauce, Paprikasauce oder Pilzrahmsauce,

dazu Pommes Frites (A, B, F, G)

18,90 €

„Waldhotel Burger“

Saftiges Rindfleisch-Patty mit Tomatenscheibe, Essiggurke, Salatblatt
und knuspriger Speckscheibe (2,3) belegt, hausgemachte Burgersauce

Pommes frites

16,90 €

Gebratene Hähnchenbrust auf Thaigemüse

mit Basmatireis (A, B, F, G)

18,90 €

Pfälzer Gerichte

Pfälzer Rumpsteak

mit Röstzwiebeln und Champignons,

dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln (F)

32,90 €

In Rebholz geräucherter Rieslingbraten

auf Rieslingsoße dazu Speckbohnen und hausgemachte Spätzle (A, F, G)

17,90 €

Das Sattmachersteak

würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill

mit Zwiebeln, Champignons, knusprige Speckscheibe und Gemüse garnitur

auf deftigen Bratkartoffeln (F)

17,90 €

Pfälzer Leibgericht

mit Saumagen, Bratwurst, und Leberknödel an Specksoße (2,3)

dazu Weinsauerkraut und deftige Bratkartoffeln (A, F, G)

16,90 €

Flammkuchen

Flammkuchen Classic

Elsässer Flammkuchen mit Creme fraîche, Speck^(2,3) und Zwiebeln (A, B, G, N) 10,90 €
mit Käse 11,90 €

Flammkuchen Vegetarisch

Flammkuchen mit Creme fraîche, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und Oregano 11,90 €

Flammkuchen Lachs

Elsässer Flammkuchen mit Räucherlachs, Creme fraîche, Zwiebeln, Meerrettich⁽³⁾, 12,90 €
(A, B, G, I, N)

Salate

Landsalat (Beilagensalat)

Kleiner Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten (A, B, F, G, H, N) 5,90 €

Salatteller „Wellness“

Gebratene Hähnchenbrust in Sesamkruste
an Rohkost- und Blattsalaten und geröstete Cashewkerne (A, D, F, G, H, J, N) 14,90 €

Salat „Eismeer“

Gebratenes Lachsfilet und Garnele sowie Räucherlachs
an Rohkost- und Blattsalaten (A, B, F, G, H, N) 17,90 €

Waldhotel „STEAK-Salat“

kleines Rumpsteak mit pikanter Salsa an Rohkost- und Blattsalaten (A, B, F, G, H, N) 19,90 €

Desserts

Crème brûlée

mit frischen Früchten garniert (B)

8,90 €

Mousse von heller und dunkler Schokolade

mit frischen Früchten garniert (B)

8,90 €

Salzkaramell-Parfait

mit Karamellsoße und Haselnusscrunch
garniert mit frischen Früchten (A, B, D, G)

8,90 €

Apfelstrudel -ofenwarm-

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (B)

7,50 €

Eisbecher

1 Kugel Eis

mit Sahne (B)

1,70 €

2,40 €

3 Kugeln Eis

mit Sahne (B)

5,10 €

5,80 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B)

7,90 €

Eisschokolade

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Sahnehaube (B)

5,50 €

Zeichenerklärung A-N: Allergene Stoffe, eine Liste erhalten Sie vom Servicepersonal Kennzeichnung unter Vorbehalt

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel