

Vorspeisen 15.02.2023

Ziegenkäse in Speckmantel

mit Waldhonig gratiniert an buntem Blattsalat mit Kräutervinaigrette

14,90 €

Antipastiteller für ZWEI

marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika, Mozzarella mit Tomate und Melone mit Parmaschinken.

17,50 €

Aus dem Suppentopf

Gelbe Thai -Curry-Suppe

mit feinem Wokgemüse

7,90 €

Klare Rinderconsommé

mit Gemüsestreifen und Markklößchen (B, G)

7,90 €

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Gebratene vegane Shrimps

mit Linguine und Basilikumpesto

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 Bandnudeln (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 €
Schweinelende an Cognac-Champignon-Rahm mit Gemüsevariation und Spätzle	20,90 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen in Dornfelderjus mit Gemüsevariation und Macairekartoffeln (A, B, F, G)	21,90 €
Gebratene Hähnchenbrust auf Thaigemüse mit Basmatireis (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 €

Pfälzer Gerichte

In Rebholz geräucherter Rieslingbraten auf Rieslingsoße dazu Speckbohnen und hausgemachte Spätzle (A, F, G)	18,90 €
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 €

Zweierlei Sorbet

mit frischen Früchten garniert (B) 8,90 €

Salzkaramell-Parfait

mit Karamellsoße und Haselnusscrunch
garniert mit frischen Früchten (A, B, D, G) 8,90 €

Warmes Schokoladenküchlein

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne (B) 7,50 €

Eisbecher

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B) 7,90 €

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis mit eingelegten Kirschen und Schokostreusel
Sahnehaube (B) 8,90 €

1 Kugel Eis Erdbeer/Schokolade/Vanille/ Walnuss

mit Sahne (B) 1,70 €
+0,70 €

Espresso affogato

1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten doppelten
Espresso übergossen 5,80 €

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

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