

Vorspeisen 15.02.2023

Ziegenkäse in Speckmantel

mit Waldhonig gratiniert an buntem Blattsalat mit Kräutervinaigrette

14,90 €

Saumagencarpaccio

mit Essig ,Öl und Zwiebelchen mariniert.

11,90 €

Aus dem Suppentopf

Crèmesuppe von Muskat- und Hokkaidokürbis

mit Kürbiskernschaum (A, B)

7,90€

Steinpilzcrèmesuppe mit frischen Kräutern (B, G)

8,90 €

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Eisenberger Pilzpfanne

Gebratene Waldpilze in Kräuterrahmsauce mit

hausgemachten Spinatknödeln

(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 €

Gebrautes Lachsfilet

mit Shrimps auf einer Dillsauce und grünen 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⁾,
(A, B, G, I, N) 12,90 €

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“

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

Desserts

Mousse au Chocolat

mit heller und dunkler Schokolade

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