

Vorspeisen und Suppe

Gratinierter Ziegenkäse im Zucchini-mantel

auf buntem Salatbouquet an Himbeer-Balsamico-Vinaigrette (B, L)
12,50 €

Rinder Consommé

mit Markklößchen und Wurzelgemüse-Julienne (A, B, F, G)
8,50 €

Bärlauchcremesuppe

mit feinem Räucherlachs (B, F, H, I)
8,90 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen „Classic“

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

Flammkuchen Vegetarisch

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

Flammkuchen Lachs

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

Salate

Salat „Wellness“

Gebratene Hähnchenbrust in Sesamkruste
an buntem Blattsalat mit Früchtegarnitur
und gerösteten Cashewkernen (H, J, O, L)

16,90 €

Salat „Eismeer“

Gebratenes Lachsfilet und Garnele
sowie Räucherlachs an buntem Blattsalat (C, L, I)

21,90 €

„Steak Salat“

Kleines rosa gebratenes Rumpsteak
mit pikanter Paprika-Salsa an bunten Blattsalaten (F, L)

21,90 €

Landsalat

Kleiner gemischter Salat (L)

6,50 €

Die Salate servieren wir wahlweise mit einer

Himbeer-Balsamico-Vinaigrette (H, L)
oder einem ***Joghurt-Dressing*** (B, L)

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Grüne Nudeln mit mediterranem Gemüse

von Zucchini, Aubergine und Paprika an Tomatensugo (A, B, G)

14,90 €

Rote Bete Ravioli

in feiner Kräutersauce mit karamellisierten Walnüssen (A, B, F, H)

15,90 €

Kartoffel-Gnocchi

in cremiger Mandel-Bärlauch Pesto und Blumenkohlröschen (D)

17,90 €

basenfasten Gericht - die wacker-methode

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Shrimps

an Noilly Prat Sauce und grünen Bandnudeln (A, B, C, F, H, G)

26,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Lauchgemüse und Mandelreis (A, B, F, H)

25,90 €

Pfälzer Gerichte

Das Sattmachersteak

Würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill
mit Zwiebeln, Champignons und knuspriger Speckscheibe
an deftigen Bratkartoffeln (F, H, L)

19,90 €

Pfälzer Leibgericht

mit Saumagen, Bratwurst und Leberknödel
an Specksoße dazu Weinsauerkraut
und deftige Bratkartoffeln (A, B, G, H, L)

21,90 €

Waldhotel Burger

saftiges Rindfleisch-Patty mit Tomatenscheibe, Essiggurke,
Salatblatt und knuspriger Speckscheibe belegt,
an hausgemachter Burger Sauce und Pommes Frites (A, B, G, H)

16,90 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Bärlauchbutter
an deftigen Bratkartoffeln (B, F, H)

33,50 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Zitrone und Preiselbeeren dazu Pommes Frites (A, B, G)

24,90 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

Paniertes Schweineschnitzel

wahlweise mit Rahmsauce, Champignonsauce oder

Paprikasauce und Pommes Frites (A, B, G)

19,90 €

mit Beilagen Salat + 4,50 €

Knusprig gebratenes Maishähnchen

an Riesling-Schaum mit Romanesco-Rösschen

und Basmati-Reis (F, H, L)

21,90 €

Rosa gebratener Lammrücken

auf feiner Zitronenpfeffersauce

mit Speckbohnen und Drilling Kartoffeln (B, L, F, H)

32,50 €

Rosa gebratene Schweinelende

an grüner Pfeffersauce dazu Vichy Karotten

und hausgemachten Spätzle (A, B, F, G, H, L)

24,90 €

Desserts

Gefüllter Crêpe

mit Bourbon-Vanilleeis und Schokoladensauce
dazu Früchtegarnitur (A, B, G)

9,90 €

Mokka Parfait

mit Ruby Schokoladensauce und gebratener Ananas (B, G)

9,90 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B, G)

8,90 €

Süßer Flammkuchen

perfekt zum teilen

mit Crémé fraîche, Apfel und Calvados (A, B, G)

11,90 €

1 Kugel Eis

Erdbeere / Schokolade / Bourbon Vanille / Walnuss (B, D, G)

1,70 €

mit Sahne (B) + 0,70 €

Espresso affogato

1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten, doppelten
Espresso übergossen (B, G)

6,50 €