

# WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

## Vorspeisen

### Carpaccio vom heimischen Wild

Preiselbeere · Bierkäse von Kober · Walnuss · Salatbouquet

*zart geschnitten, nussig-würzig, mit feiner Wildnote*

17,30

### Rindertatar, herzhaft mariniert

Kräutersalat · Röstbrot · Nussbutter

*harmonisch gewürzt, vollmundiger Fleischgeschmack*

21,80

### Geräucherte Forelle

Vollkornbrot von unserem Landbäcker · Gurke · Meerrettich

Radieschen · Kresse

*mild geräuchert, saftig, knackig, klassisch*

17,90

## Salate & Leichtes

### Große Salatbowl

Blattsalate · Kräuter · Wurzeln & Gemüse · Nüsse & Kerne

*knackig, saisonal, aromatisch — mit Biss. Der Mix machts*

12,80

### Tante Friedas Gurkensalat

*frisch, leicht, mit feiner Säure, wie damals*

6,50

wahlweise mit

**Gebratener Maispouardenbrust** - zart, saftig, perfekt als Protein-Upgrade + 8,90

**Gratiniertem Ziegenkäse** - cremig-würzig, mit feinen Röstaromen + 6,90

**Gebratenem Rindfleischstreifen** - kräftig, saftig, mit nussiger Bratnote + 9,80

## Suppen

### Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle

*Klassiker der Landhausküche, hausgemacht und wohltuend*

7,90

### Tomatensuppe mit Croutons, Basilikumöl,

*fruchtig, samtig, mit Tiefe*

7,90

### Kartoffelsuppe mit Steinpilzöl & Schnittlauch

*cremig, erdig, samtig, mit feinem Steinpilzaroma*

7,90

# WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

## Wildwasser

### Forelle „blau“

Sahnemeerrettich · zerlassene Butter · Salzkartoffeln · Gurkensalat  
*zart gegart, buttrig, klassisch norddeutsch*

25,60

### Forelle „Müllerin“

Sahnemeerrettich · zerlassene Butter · Salzkartoffeln · Gurkensalat  
*goldbraun in Butter gebraten, saftig, mit Röstaromen*

26,90

### Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten

Sautierter Spitzkohl · Kartoffelpüree · Zitronenschaum  
*kross auf der Haut gebraten, fein und elegant*

25,90

## Vegetarisch & Vegan

### Käsespätzle

Röstzwiebeln · Salat  
*kräftig, käsig, mit knusprigen Röstzwiebeln*

17,90

### Kürbisgnocchi (vegan)

Winterspinat · Kräutersaitlinge · karamellierte Kürbiskerne  
*weich, würzig, mit nussiger Tiefe*

22,80

## Klassiker & Fleisch

### Schnitzel vom Susländer Schwein

Steakhouse Pommes Frites · Salat  
*butterzart, goldbraun, ehrlich gut*

23,80

### Rumpsteak

Speckbohnen · Kräuterbutter · Sauce Béarnaise  
Steakhouse Pommes Frites  
*kräftig, saftig, mit aromatischer Kruste*

36,60

### Rinderroulade

Rotkohl · Salzkartoffeln  
*langsam geschmort, vollmundig, klassisch*

25,60

### Roastbeef

Remoulade · Bratkartoffeln · Salat  
*langsam rosa gebraten, saftig, fein würzig*

26,90

### Gebratene Maispouardenbrust

Ofenkarotten · Kartoffelpüree · Geflügeljus  
*zart, aromatisch, mit feiner Jus*

24,90

# WALDESLUST

GASTHOF & GENUSSKULTUR

## Unsere Wildspezialitäten

### Wild in „Sauer“

Remoulade · Bratkartoffeln · Salat

*kräftig, aromatisch, mit angenehmer Säure*

19,80

### Wilde Variation

Braten · Haxe · Hacksteak · Wildpraline

Preiselbeeren · Waldpilze · Rotkohl · Salzkartoffeln · Wildjus

*kräftig, vielfältig, für echte Wildliebhaber*

28,90

### Wildbraten aus der Keule

Preiselbeeren · Waldpilze · Rotkohl · Salzkartoffeln · Wildjus

*zart, vollmundig, klassisch mit Jus*

27,90

### Wildburger (als Doppeldecker)

Camembert · Preiselbeeren · Steakhouse Pommes Frites · Salat

*saftig, würzig, mit süß-herber Preiselbeere*

23,20

### Wildgulasch

Preiselbeeren · Waldpilze · Rotkohl · Salzkartoffeln · Wildjus

*lange geschmort, aromatisch mit Waldpilznoten*

24,90

### Wildragout „Bologneser Art“

Hausgemachte Spätzle · gehobelter Bio-Deichkäse Backenscholz

*würzig, herzhaft, slow, überraschend anders*

19,80

## Desserts

### Eis & Waffel

Vanilleeis · Schlagsahne · Kirschragout

*kalt trifft warm — cremig & fruchtig*

8,20

### Applecrumble

Vanilleeis

*warm, knusprig, mit cremigem Kontrast*

8,90

### Crème Brûlée

*zart vanillig, mit knackiger Karamellkruste*

7,80

### Griesflammerie

Himbeersauce

*sanft, leicht, mit frischer Beerenfrucht*

8,50

### Schokoladenbrownie

Kirschen · Vanillesauce

*saftig, intensiv, mit fruchtiger Tiefe*

7,50