



## Gasthof Waldeslust

Hamfelde

*Liebe Gäste,*

*Um die gewohnte Qualität anbieten zu können  
und die neuen gesetzlichen Hygiene-Auflagen zu erfüllen,  
haben wir unsere Speisekarte vorübergehend reduziert.*

*Der größte Teil unseres Fleischangebotes kommt aus  
unserer eigenen biologischen Landwirtschaft.*

*(Galloways, Moorschnucken, Gänse, Wildflugenten, Hühner)*

*oder aus hiesigen Wäldern (gesamtes Wildangebot)  
und wird in unserem eigenen Schlachthaus verarbeitet.*

*Auf die hochwertige Qualität können Sie sich verlassen!*

*Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.*

*In allen Preisen ist die Bedienung  
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.*

## Frische Salate

<i>Grüner Salat mit Essig und Öl oder Sahnesauce .....</i>	<i>3,60</i>
<i>Gemischter Salat .....</i>	<i>4,30</i>
<i>Gurkensalat .....</i>	<i>4,30</i>
<i>Salat „Waldeslust“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Streifen von der Putenbrust .....</i>	<i>11,50</i>
<i>Salat „Spezial“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Nordseekrabben, Lachs und Schinkenstreifen.....</i>	<i>11,80</i>
<i>Salat „Vegetarisch“</i>	
<i>Gemischte Salate mit Ei, frittierten Champignons und Schafskäse.....</i>	<i>11,20</i>
<i>Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eines unsere hausgemachten Dressings</i>	
<i>Bitte wählen Sie:</i>	
<i>Joghurt-Dressing mit Knoblauch oder Essig-Öl Dressing.</i>	

## Vegetarische Gerichte

<i>Ratatouillie mit Kichererbsenbrätling, Joghurt-Dip.....</i>	<i>14,50</i>
<i>Gemüseplatte mit Champignons</i>	
<i>Sauce Hollandaise , Schweizer Rösti.....</i>	<i>11,20</i>
<i>Blumenkohl-Käsebrätling</i>	
<i>Salzkartoffeln, Rahmchampignons , Salatbeilage.....</i>	<i>11,20</i>

## Fisch

<i>Forelle blau aus eigenen Gewässern</i>	
<i>Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Gurkensalat.....</i>	<i>15,90</i>
<i>Forelle „Müllerin“ aus eigenen Gewässern</i>	
<i>Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, bunter Salatteller .....</i>	<i>16,90</i>
<i>Matjes nach „Art des Hauses“, Bratkartoffeln.....</i>	<i>14,90</i>

## Rind, Schwein und Geflügel

*Klein*

*Filetsteak* mit Kräuterbutter und Zwiebeln

Gemüse und Pommes-Frites.....29,90 / 24,80

*Rumpsteak* mit Kräuterbutter

Gemüse, Pommes Frites, Bernaise.....26,90 / 16,30

*Schnitzel* mit Gemüse und Pommes-Frites..... 16,60 / 12,60

*Fleischtopf*

Medallions vom Schwein, Rind und der Pute

Champignons, Sahneseauce, bunter Salatteller und Salzkartoffeln . . . . . 23,40

*Roastbeef* mit Remoulade und Bratkartoffeln..... 18,90

*Rinderroulade*, Bohnen mit Speck, Salzkartoffeln..... 18,90

*Steak von der Putenbrust in Eihülle*

Sahneseauce, Champignons, Gemüse, Salzkartoffeln . . . . . 16,90 / 12,90

*Flugentenkeule*

Backobstfüllung, Pfirsich, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten.....15,90

2. Keule für den großen Hunger.....5,50

## Spezialitäten vom Gallowayrind

Das Gallowayrind ist einzigartig in seiner Robustheit, es ist pflegeleicht und überzeugt mit seiner außerordentlich guten Fleischqualität. Die Tiere werden ganzjährig draußen gehalten und leben im traditionellen Herdenverband mit Bulle, Mutterkühe und Kälbern. Die Kälber werden 7-9 Monate mit hochwertiger Muttermilch versorgt, danach leben unsere Galloways ausschließlich von Gras, Getreide und Heu oder Grassilage. Auf dieser Basis erreichen sie die Schlachtreife. Mit dieser artgerechten Tierhaltung kommen wir dem Wunsch nach natürlich gewachsenem Fleisch, unbelastet von Genmanipulation in der Futterkette nach.

## Vorspeisen

*Knusprige Gallowaypralinen auf Rote-Beete-Salat* . . . . . 8,10

*Carpaccio auf Rucola mit Pinienkernen und Parmesan* . . . . . 11,90

\*\*\*\*\*

*Folgende Spezialitäten stehen nur in begrenzter Menge zur Verfügung.  
Bitte fragen Sie die Bedienung welche Gerichte heute im Angebot sind:*

*Filetsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons* . . . . . 34,60

*Salat, Pommes-Frites*

*Klein*

*Rumpsteak (250 gr.) mit Zwiebeln, Champignons* ..... 29,50  
*Salat, Pommes-Frites*

*Sauerbraten mit Rosinen* ..... 15,90 / 12,90  
*Gemüse, Salzkartoffeln*

*Tatar mit Eigelb, Zwiebeln, Kapern, Schwarzbrot, Butter* .. 16,70

*Galloway-Platte (für 2 Personen)* ..... 36,00  
*(Steak, Rindfleisch gekocht, Gulasch, deutsches Beefsteak)*  
*Gemüse, Bratkartoffeln*

*Rindfleisch, gekocht* ..... 15,90 / 12,90  
*(Brust, Blatt, Bein und Hochrippe)*  
*Meerrettichsoße, Gemüse, Salzkartoffeln*

*Rindergulasch* ..... 15,90 / 12,90  
*Gemüse, Salzkartoffeln*

*Galloway-Burger (150 gr. reines Galloway-Beef)* ..... 11,20  
*Salat, Pommes-Frites*

*Als Doppeldecker mit 2 Beefsteaks* ..... 13,20

### Wildspezialitäten

*Klein*

#### *Wildplatte „Waldeslust“*

5 verschiedenen Sorten Wildfleisch

*Birne, Preiselbeeren und gebackene Banane* ..... 26,90

*Rehsteak, Pfirsich und Preiselbeeren* ..... 31,30 / 23,90

*Rehkeule, Pfirsich, Preiselbeeren und gebackene Banane*..... 23,70 / 17,70

*Hirschkeule, Birne mit Preiselbeeren*..... 22,70 / 16,70

*Wildhaxe, Birne und Preiselbeeren*.....17,90

*Wildschweinbraten, Aprikose, Preiselbeeren und gebackene Banane*...20,90 / 15,90

#### *Dreierlei vom Wild (Braten, Haxe und Hacksteak)*

*Aprikose, Preiselbeeren und gebackene Banane*..... 15,90

*Zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl, Salzkartoffeln und geb. Banane.*

*Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade*

*Feige mit Preiselbeeren, Rotkohl und Röstitaler* ..... 20,50 / 15,00

*Wild in Sauer* mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat..... 13,80

*A la carte – Vorspeisen*

*Graved Lachs an bunten Blattsalaten, Baguette*

9,90

*Rucolasalat mit Filetspitzen*

*Kirschtomaten, Parmesan und Baguette*

15,90

*Tomatensuppe*

5,20

*Klare Fleischbrühe mit Einlage*

5,20

*Tagessuppe*

5,20

*A la carte Hauptgerichte*

*Duett vom Wildschweinsteak und Hirschroulade*

*geb. Banane, Aprikose mit Preiselbeeren*

*Waldpilze, Rotkohl, Kroketten*

24,90

*Wildgulasch mit Waldpilzen*

*Rotkohl, Salzkartoffeln*

15,90

*Kleine Portion*

12,90

*Duett vom Zander und Lachs*

*Blattspinat, Salzkartoffeln*

18,90

*Kleine Portion (1 Sorte Fisch)* 15,90

## Als Menü

### *Menü 1*

*Graved Lachs an bunten Blattsalaten, Baguette*  
***Duett vom Wildschweinsteak und Hirschroulade***  
*geb. Banane, Aprikose mit Preiselbeeren*  
*Waldpilze, Rotkohl, Kroketten*  
*Mousse au chocolat mit frischem Obstsalat*

31,00  
\*\*\*

### *Menü 2*

*Jägersuppe*  
***Wildgulasch mit Waldpilzen***  
*Rotkohl, Salzkartoffeln*  
*Zitronenschaumspise*

25,00  
\*\*\*

### *Menü 3*

*Tomatensuppe*  
***Duett vom Zander und Lachs***  
*Blattspinat, Salzkartoffeln*  
*Crème Brûlée*

28,00

## Dessert

<i>FrISChe Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne.....</i>	<i>5,50</i>
<i>Eiskaffee, Eisschokolade . . . . .</i>	<i>4,50</i>
<i>Schwarzwaldbecher.....</i>	<i>4,70</i>
<i>Eisbecher Träumerei.....</i>	<i>7,20</i>
<i>Fruchtzauber.....</i>	<i>6,80</i>
<i>Krokantbecher.....</i>	<i>6,80</i>
<i>Schokokuss.....</i>	<i>6,70</i>
<i>Bananen Flic Flac.....</i>	<i>5,60</i>
<i>Carmelina.....</i>	<i>4,50</i>
<i>Eis mit heißen Früchten.....</i>	<i>5,40</i>

*Wählen Sie auch gerne eine Kugel Eis Ihrer Wahl..... 1,80*  
*Portion Sahne . . . . . 0,80*  
*und für unsere Kleinen Gäste*

<i>Eisberg Anton.....</i>	<i>1,80</i>
<i>Mousse au chocolat mit frischem Obstsalat . . . . .</i>	<i>5,30</i>
<i>Zitronenschaumspise . . . . .</i>	<i>4,30</i>
<i>Crème Brûlée . . . . .</i>	<i>4,70</i>
<i>Rote Grütze mit Vanilleeis . . . . .</i>	<i>4,20</i>