Unser Spargel ist der leckerste...

Spargelcremesuppe
mit frischen Kräutern (B)
8,50 €

Salat vom Eisenberger Spargel
an Himbeer-Vinaigrette
mit geräuchertem Lachs und Granatapfelkernen

15,50 €

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
Schinken und Bärlauchpesto dazu Sauce à la Hollandaise
und Kräuterkartoffel (A, B, G)
17,90 €

3 Black Tiger Garnelen mit frischem Spargelragout
dazu Bärlauchgnocchi in feiner Sahnesauce (B, C, G)
24,90 €

1 Portion frischer Stangenspargel „klassisch“
mit Kräuterkartoffeln,
zerlassener Butter *oder* Sauce à la Hollandaise
19,90 €

Und dazu passt auch:
Kleines Rumpsteak 150g + 18,50 €
Kalbsschnitzel paniert + 14,00 €
Hähnchenbrust in Sesamkruste + 11,00 €
Lachsfilet gebraten +14,00 €

Vorspeisen

Ziegenkäse im Speckmantel
mit Waldhonig gratiniert an buntem Blattsalat
mit Kräutervinaigrette (B, C) 14,90 €

3 gebratene Black Tiger Garnelen
auf buntem Wintersalat mit Orangen
an Kräutervinaigrette (C) 14,90 €

Aus dem Suppentopf

Weiße Tomatensuppe
mit Hummerravioli (B, C, G) 9,50 €

Bärlauchcremesuppe
mit Blätterteigstange (A, B, G) 8,50 €

Salate

Salatteller „Wellness“
Gebratene Hähnchenbrust in Sesamkruste
an buntem Blattsalat mit Früchtegarnitur
und gerösteten Cashewkernen (H, J, O) 16,90 €

Salat „Eismeer“
Gebratenes Lachsfilet und Garnele sowie Räucherlachs
an buntem Blattsalat (L, I) 19,90 €

Waldhotel „STEAK-Salat“
gebratene Rinderstreifen mit pikanter Salsa
an buntem Blattsalat 19,90 €

Landsalat
Kleiner Salatteller mit buntem Blattsalat 6,50 €

Die Salate servieren wir wahlweise mit einer
Himbeer-Kräuter-Vinaigrette oder einem Joghurt-Dressing (B)

Vegan / Vegetarisch / Basisch

Hausgemachte Kartoffel-Karotten-Kroketten
mit Fetakäse gefüllt an fruchtigem Cherry-Tomatensugo (A, B, G)
16,90 €

Gnocchi in cremigem Bärlauchpesto
mit Blumenkohlröschen mit gerösteten Walnüssen
15,90 €
basenfasten Gericht - die wacker-methode

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet
mit Shrimps auf einer Dillsauce
und grünen Bandnudeln (B, C, G, I)
25,90 €

Pfälzer Gerichte

Das Sattmachersteak
würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill
mit Zwiebeln, Champignons, knusprige Speckscheibe
an deftigen Bratkartoffeln (F)
18,90 €

Pfälzer Leibgericht
mit Saumagen, Bratwurst, und Leberknödel
an Specksoße dazu Weinsauerkraut
und deftige Bratkartoffeln (A, B)
17,90 €

Rumpsteak 280g
Argentinisches Rumpsteak saftig gebraten
mit Bärlauchbutter und Schmorzwiebeln
oder wahlweise grüner Pfeffersauce
dazu deftige Bratkartoffeln (B)
30,90 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu Pommes Frites (A, B, G)
24,90 €

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
wahlweise mit Rahmsauce, Paprikasauce oder Pilzrahmsauce,
dazu Pommes Frites (A, B, F, G, L)
19,90 €

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce
mit Spätzle und Vichy-Karotten (A, B)
24,90 €

Gebratene Hähnchenbrust
an Thai-Curry mit Kokosraspeln garniert
und Basmatireis (I, M)
20,90 €

Desserts

Eis & Heiß
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (B)

8,50 €

Windbeutel
gefüllt mit Schlagsahne und Preiselbeeren (A, B, G)

9,90 €

Zweierlei Sorbet
mit frischen Früchten garniert

8,50 €

1 Kugel Eis

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

1,70 €
mit Sahne (B) + 0,70 €

Espresso affogato
1 Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten doppelten Espresso übergossen (B)
5,90 €

Die Übersicht mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie beim Servicemitarbeiter

ab 03.2024