

Vorspeisen kalt

Carpaccio vom Ochsenfilet

hauchdünn geschnittene Rinderfiletscheiben mariniert mit Zitrone und Olivenöl dazu Parmesanspäne und Pesto verde (B, D)

11,50 €

Aus dem Suppentopf

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Kräutern und gerösteten Sesamkernen 5,90 €

(A, B, D, F, J)

Ingwer-Karotten-Suppe mit Mandelschaum und gerösteten Sesamkörnern 5,90 €

(A, B, D, F, J)

Vegan / Vegetarisch / basisch

basenfasten Gericht - die wacker-methode

Tagesfrisches Vegetarisches/ Veganes Gericht auf Empfehlung des Küchenchefs

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet auf gedünstetem Rahmlauch dazu Kräuterkartoffeln (A, B, I) 18,90 €

Gebratenes Lachsfilet in Limettensauce auf Blattspinat und Wildreis (B, I) 19,90 €

Hauptgerichte

- Lammhüfte rosa gebraten** mit einer Gemüsevariation und kleinen Rosmarinkartoffeln (A, B, G, H, L) 21,50 €
- Roulade vom Glanrind „Hausfrauen Art“** mit Gemüsevariation und Kartoffelkrapfen (B, F) 18,50 €
- Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren dazu Gemüsevariation und Pommes Frites (A, B, F, G,) 18,50 €
- Schweinefiletmedaillons** an Champignonrahmsauce serviert mit Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle (A, B, F, G) 18,50 €
- Waldhotel Burger** Deftiger großer Burger vom Pfälzer Glanrind, dazu Pommes Frites und Barbecue Sauce (A, G) 13,50 €
- Beilagensalat** Kleiner Salatteller (Beilagensalat) mit verschiedenen Blattsalaten mariniert mit Kräuter-Balsamico-Vinaigrette 4,90 €

Pfälzer Gerichte

- Pfälzer Leibgericht** mit Saumagen, Bratwurst, und Leberknödel an Specksoße (2,3) dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln (A, F, G) 15,50 €
- Das Sattmachersteak** würzig eingelegtes Schweinerückensteak vom Grill mit Zwiebeln und Champignons auf deftigen Bratkartoffeln mit Speckscheibe und Gemüse garnitur (F) 15,50 €
- Pfälzer Rumpsteak** mit Röstzwiebeln und Champignons dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln 22,50 €
- Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken** (200g) wahlweise mit Rahmsauce, Paprikasauce oder Pilzrahmsauce, dazu Pommes Frites (A, B, F, G, L) 15,50 €

Zeichenerklärung: A-N: Allergene Stoffe, eine Liste erhalten Sie vom Servicepersonal Kennzeichnung unter Vorbehalt

Verwöhn-Menü

Gruß aus der Küche

☆☆☆

*Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Kräutern
und gerösteten Sesamkernen*

☆☆☆

*Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen
serviert mit Sommergemüse und Kroketten (A, B, F, G, L)*

☆☆☆

Zweierlei Sorbet auf Himbeersauce an frischen Früchten (B)

34,00 €

Desserts

Marmormousse von feiner Vollmilchschokolade und weißer Schokolade
mit frischen Früchten garniert (B, G)

6,90 €

Zweierlei Sorbet mit Früchtégarnitur

6,90 €

Flüssiges Valrhona-Schokoladentörtchen an Bourbon-Vanilleeis
garniert mit frischen Früchten (A, B, D, G)

6,90 €

Jeden Sonntag Familienbuffet

VON 11:30 BIS 14:30 Uhr

Das familienfreundliche Essvergnügen

Wir bieten Ihnen:

Kalte Vorspeisen, reichhaltiges Salatbuffet, 3 warme Hauptgerichte + 1 Fischgericht,
+ 1 vegetarisches Gericht + Dessertbuffet für nur € 27,00 p.P. / Sonderpreise für Kinder

Unser besonderer Service:

Während die Eltern endlich wieder mal in Ruhe essen,
spielen Ihre Kinder in unserer Spielecke.