

## *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*

***Steinpilzcremesuppe*** mit frischen Kräutern und gerösteten Sesamkernen

5,90 €

(A, B, D, F, J)

***Kürbiscremesuppe*** vom Muskat- und Hokaidokürbis mit Kürbiskernen

5,90 €

(A, B, D, F, J)

## *Vegan / Vegetarisch / basisch*

***basenfasten Gericht - die wacker-methode***

14,90 €

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 €
- 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

☆☆☆

Kürbiscremesuppe mit gerösteten  
Kürbiskernen

☆☆☆

Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße  
feines Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle (A, B, F, G, L)

☆☆☆

Zweierlei Sorbet auf Himbeersauce an frischen Früchten (B)

29,00 €

## Desserts

**Marmormousse** von feiner Vollmilchschokolade und weißer Schokolade  
mit frischen Früchten garniert (B, G.) 6,90 €

**Zweierlei Sorbet** mit Fruchtegarnitur 6,90 €

**Valrhona-Schokoladentörtchen** mit flüssigem Kern 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.