

Herzlich Willkommen

Familie Strunz und alle Mitarbeiter begrüßen Sie herzlich
und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Unser Haus besticht durch familiäre Atmosphäre, kulinarischen Erlebnissen
und Aufwartung gegenüber dem Gast.

In diesem Jahr feiert der Waldkrug 125-jähriges Jubiläum und wird in 4. Generation von Familie
Strunz, auch „die Kantiners“ genannt, geführt.
Stets mit dem Anspruch das Haus für die Zukunft zu gestalten und allen Gästen eine gute Zeit zu
ermöglichen.

Ihr Gaumen wird von Raphael Strunz und seinem Küchenteam verwöhnt.
Die Philosophie der Küche? Ehrlich und frisch, nicht abgehoben aber gehoben!

Guten Appetit!

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Klassisch			<i>Modern</i>		
Martini Bianco, Rosso	5cl	4,90 €	Sarti Sprizz		9,00 €
Sherry dry, medium	5cl	4,90 €	<i>Sarti Likör, Mango, Sekt</i>		
Campari Orange	4cl	8,00 €	Lav'a Belle Spritz		9,00 €
Campari Soda	4cl	7,50 €	<i>Lavendellikör, Sekt, Orange</i>		
Sekt Carte Blanche	0,1l	8,50 €	Frozen Rose	0,1l	8,50 €
Kir Royal	0,1l	9,00 €	<i>Rosensirup, Limejuice, Sekt</i>		
Prosecco	0,1l	8,00 €	Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €
Aperol Spritz		8,90 €	<i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
			Southern Ginger	0,2l	8,00 €
			<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>		

Alkoholfrei

Mona Lisa 7,00 €
Vanille, Maracuja, Ananas, Orangensaft

Belle-Tonic 8,00 €
Lavendel, Limejuice, Tonic Water

Empfehlung:

Vorspeise

Weißer Zwiebelcrèmesuppe

Fleischbällchen | rote Zwiebel-Pickles | gerösteter Brioche
8,90€

Hauptgang

Gebratene Kalbsleber mit Portwein-Reduktion

Röstzwiebeln | Apfel-Schalottengemüse | Kartoffelpüree
26,90 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei mit Limette

Beurre Blanc | gebratene Gemüse Julienne | Sesam
Erbsen-Minzpüree
31,90 €

Medium gebratenes Kalbsfilet auf Kalbsbäckchenkompott

Gefüllte Wirsingtaschen | Hausgemachte Kartoffel-Krapfen
35,90 €

Dessert:

Zitronen Tarte mit Mascarponecrème

Schokoladeneis im Knuspermantel | Himbeercoulis
9,90 €

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 9,00 €

Gelbe Linsen- Currycrèmesuppe(vegan)

Mangocoulis | Sesam | Kokosdip 9,00 €

Carpaccio vom Angusrind

Getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan | Olivenöl | Pinienkerne 16,90 €

Kaltgeräucherter Wildheidelbeerlachs

Kartoffel- Blini | Schnittlauch- Schmand | Frisee | Heidelbeeren 13,90 €

Knackig frische Salate

Salat Beef mit Gemüse- Aioli

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen

Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne 23,90 €

Cesar's Salad mit Kikok-Hähnchenstreifen

Romana Salat in Cesar's Dressing mit Parmesan und Focaccia-Würfel

Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta 20,90 €

Salad Bowl mit Wildheidelbeerlachs

Gemischter Blattsalat | Möhren | Red Onion Pickles | Kokosdip |
Spitzpaprika | gebackene Gemüse- Teigtaschen | Heidelbeeren 24,90 €

Dressings:

Zitronen-Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Cesar's Dressing | Essig-Öl Vinaigrette |
Himbeervinaigrette

Vegetarisch

Frische Triangoli mit Pecorino- Pinienkern Füllung

Spinatsoße | Bimi Brokkoli | Kirschtomaten | Gemüse- Aioli | Baby-Spinat 21,90 €

mit Hähnchenbruststreifen 25,90 €

mit Rinderfiletstreifen 28,90 €

Vegan

Reisnudeln in Erdnuss- Teriyakisoße mit gebackenen Teigtaschen

Sautierte Gemüse- Julienne | Sesam | Frühlingslauch | Spitzpaprika 21,90 €

Hauptgerichte

Kikok-Maishähnchenbrust mit Spinat- Mandelsoße

Mediterranes Schmorgemüse | Rucola | Kartoffelpüree mit Parmesan gratiniert 24,90 €

Surf`n` Turf

Rinderfilet mit gebratenen Garnelen

Gemüse- Streifen | Kokos- Yuzu Dip | Teriyaki Reisnudeln mit Sesam 36,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

Kräuterbutter | Pfeffer-Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln 37,90 €

Gebratene Garnelen mit Gemüse- Aioli

Bimi Brokkoli | Paprika- ZucchiniGemüse | Triangoli | Rucola 31,90 €

Altbewährt und stets beliebt

Verschiedene Steaks vom Grill

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Snackkartoffeln | Sauerrahm 26,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsoße | Pommes Frites 19,90 €

mit kleinem Salat +4,00 €

„Landhausteller“

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Béarnaise | glasiertes Gemüse | Bratkartoffeln 23,90 €

Hausgemachte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ gefüllt mit Speck und Gurke

Würzige Rouladen-Soße | Apfelrotkohl | Kartoffelpüree 26,90 €

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed Black Angus	200g	26,90 €	300g	31,90 €
Rinderfiletsteak vom grain fed Black Angus	200g	34,90 €	300g	40,90 €
Medaillons vom Jungschweinfilet	200g	16,90 €		

Als Beilagen empfehlen wir

Kräuterbutter	1,90 €
Sauce Béarnaise	3,90 €
Pfeffersoße	3,90 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	7,50 €
Grüne Böhnchen	7,50 €
Gebratene Champignons	6,50 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Bratkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
Portion Kartoffelpüree	6,50 €
Gemischter kleiner Salat	5,90 €
Gemischter großer Salat	9,90 €

Der süße Abschluss

Petit Dessert

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl | Nusscrumble | geröstete Kerne
7,00 €

Crème Brûlée

Vanille-Crème Brûlée | Himbeersorbet | Schokohippe
9,90 €

Zitronen Tarte mit Mascarponecrème

Schokoladeneis im Knuspermantel | Himbeercoulis
9,90 €

„Lava-Cake“

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern | Passionsfruchtbananen | Mangosorbet
10,90 €

Dazu eine feine **Huxelrebe Beerenauslese**
vom Weingut Alexander Gysler
5cl 9,50€



IM URLAUB AN DER MOSEL ENTDECKT

INS HERZ GESCHLOSSEN; INS GLAS GEBRACHT

**LIEBLINGSSTÜCKE AUS STEILEN LAGEN
VON VICTORIA STRUNZ**

Auszug über das Weingut:

Unsere Weinberge liegen ausschließlich in den besten Steillagen von Traben-Trarbach und Kröv.

Die kargen Schieferböden, das besondere Mikroklima und echte Handarbeit prägen den einzigartigen Stil unserer Weine. Steillagen-Riesling ist aufwendig – aber einmalig in seiner Eleganz.

Philosophie

Wir möchten charaktervolle und individuelle Weine nach traditioneller Art und Weise erzeugen: Rieslinge, die vom Handwerk geprägt sind, die die Eigenschaften besonderer Lagen widerspiegeln und in unverwechselbarer Art Ausdruck und Stil besitzen.

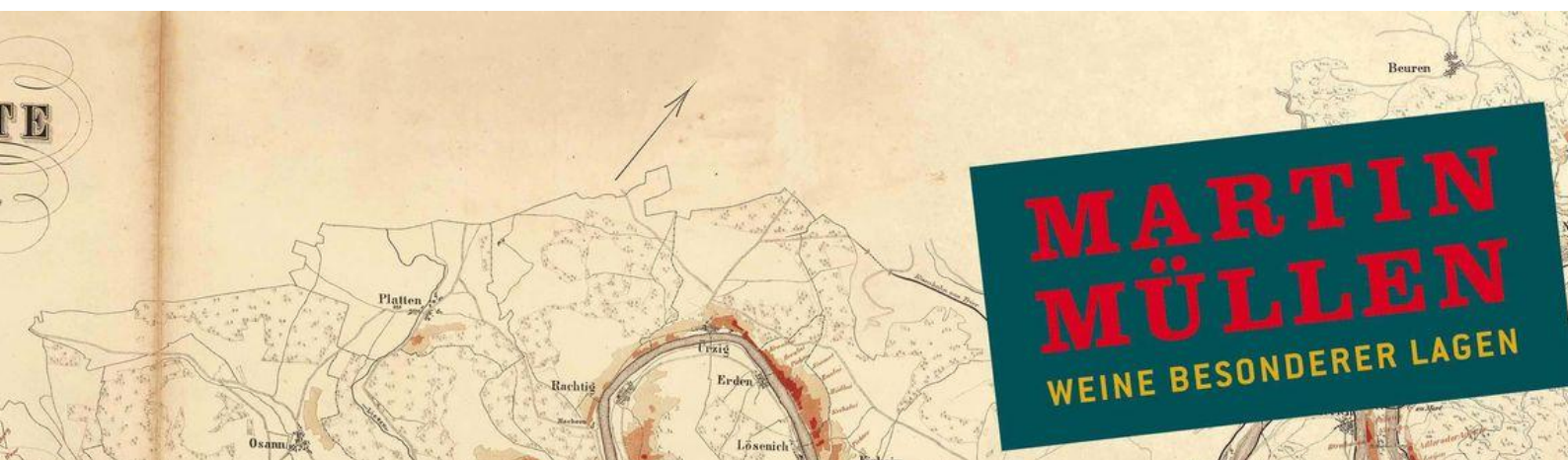
Tradition

Wir versuchen das, was uns die Natur in die Traube gegeben hat, auf schonendste Art zu erhalten: sorgfältige Handarbeit, selektive Lese, bewusst schonendes Abpressen der Trauben mit uralten Korbkeltern, Ausbau in Eichenholzfässern, spontane Gärung.

Ein feiner Wein – und was für uns sonst noch zählt!

Der Wein selbst begeistert – der Familienbetrieb beeindruckt. Auch hier ist die nächste Generation, Jonas Müllen, gemeinsam mit seinen Eltern am Werk. Auffällig die Liebe zur traditionellen Weinherstellung, erfrischend die Liebe zum Detail in Etikett und modernem Social Media-Auftritt – aber vor allem bemerkenswerte Bodenständigkeit bei kompromisslosem Qualitätsanspruch und dessen Bestätigung durch die Pressestimmen sowohl national, als auch international.

Unsere Auswahl – nicht zu kompliziert und doch für hohe Ansprüche, sowohl trocken als auch feinherb, oder lieblich.



Trockene Weine

2022 Kröver Letterlay

Riesling **Kabinett**, trocken

10,5% vol. Alk.

Sanft in der Säure, durch die besondere Lage der Letterlay.

Mittelkräftig und reif mit langem Abgang und dabei rundum harmonisch

Easy drinking, passend zu leichten Gerichten oder Salaten.

0,2l 10,80€

0,75l 38,50 €

2022 Kröver Letterlay

Riesling **Spätlese**, trocken

11,0% vol. Alk.

Vollgepackt mit reifer Birne und frischer Ananas. Saftig und cremig mit komplexer Vollmundigkeit.

0,2l 11,00€

0,75l 40,50 €

Feinherbe Weine

2022 Kröver Paradies

Riesling **Kabinett**, feinherb

9,00% vol. Alk.

Weißer Pfirsich, Cassis und zarte Noten von Zitrusfrüchten.

Geradlinig und konzentriert am Gaumen. Eine klare Empfehlung für alle, die einen Wein möchten, der nicht zu süß ist und einen leichten Hang zum trockenen Geschmack hat.

0,2l 10,80€

0,75l 38,50 €

2019 Kröver Paradies

Riesling **Spätlese** ***, feinherb

12,5% vol. Alk.

Wer eine besondere Spätlese schätzt, kommt hier auf seine Kosten.

3 Sterne als Auszeichnung für besonders gelungene Weine, die das volle Potenzial der Lage widerspiegeln. Cremig, gut eingebundene Säure, vollmundig und fruchtig.

0,75l 49,50 €

Liebliche Weine

2024 Riesling **Kabinett**, lieblich

7,50% vol. Alk.

Leicht, angenehme Süße und ein Korb von hellem Obst Gaumen.

0,2l 9,80€

0,75l 35,50 €

