



Suppen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit westfälischer Einlage 6,50 €

Crèmesuppe von der Strauchtomate

mit Basilikum Pesto und Grissini 5,50 €

Süßkartoffelcrèmesuppe

mit Yuzu Crème fraîche und Chorizo 6,50 €

Vorspeisen

Rinderfiletcarpaccio

Getrocknete Tomaten | Rucola | gehobelter Parmesan | Olivenöl 12,50 €

Geräucherte Entenbrust mit Kürbischutney

Feldsalat | Himbeervinaigrette | gebackene Süßkartoffel 10,50 €

Gebeizter Island- Wildlachs mit Wasabi- Crème Fraîche

Rote Beete | Kartoffel- Blini | Kresse- Salat | Kürbiskerne 9,90 €

Knackig frische Salate

Salat Rinderfiletstreifen

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Rinderfiletstreifen mit Parmesan und gerösteten Pinienkerne

Vorspeise 9,50 €
17,90 €

Salat Hähnchenbruststreifen

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Hähnchenbruststreifen mit Champignons und karamellisierten Nüssen

Vorspeise 7,90 €
15,90 €

Salat Fisch

Blattsalate mit Paprika, Möhren und Rucola dazu gebratene Fischfilets und Garnelen mit gebackener Avokado und Mangochutney

Vorspeise 7,90 €
17,90 €

Dressings:

Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Granatapfel- Vinaigrette | Essig- Öl Vinaigrette





Vegetarisch

Hausgemachte Gemüseravioli

Mediterranes Schmorgemüse | Tomatensoße | Parmesan 17,50 €

Gefüllte Wirsingtaschen mit gebackener Süßkartoffel

Granatapfel- Cous-Cous | Kürbischutney | Radicchio | Cashewkerne 17,90 €

Hausgemachte Pasta

Spaghettini „aglio e olio“

(in Olivenöl mit Chili, Petersilie und etwas Knoblauch geschwenkt)

Sautierte Garnelen | Kirschtomaten 17,90 €

Linguine mit marinierten Kalbsrücken- Streifen

Linguine | Trüffel- Parmesan-Velouté | Blattspinat | Concassée 19,90 €

Der süße Abschluss

Eis von gebrannten Mandeln

Helle Mousse au Chocolat | Quittenkompott | Zimtschaum 7,90 €

Tonkabohnen- Crème Brûlée

Spekulatius- Parfait | Vanille- Kirschen | Schokoladenbrownie |
Glühwein Reduktion 7,90 €

Himbeer- Tartelette mit Nougatcrème

Pistazieneis im Knuspermantel | Weiße Schokolade | Karamell- Praline 7,90 €

Petit Dessert

Eierliköreis | Vanille- Kirschen | Gewürzspekulatius 6,00 €



Hauptgerichte**Gebratene Kalbsleber mit Portweinsoße**

Apfel- Schalottengemüse | Rötzwiebeln | Kartoffelpüree

20,90 €

Rinderfiletsteak (ca. 150gr) mit Steinpilzrahmsoße

Rübegemüse | gebackene Süßkartoffel | Kartoffel- Pilzküchlein

25,90 €

Kikok- Maishähnchenbrust mit Tomatensalsa gratiniert

Zucchini- Möhregemüse | Basilikum-Risotto mit getrockneten Tomaten

19,00 €

Duett von Zander und Garnele mit Mango- Chutney

Limettensoße | gebratene Gemüsestreifen | Granatapfel- Cous- Cous

24,90 €

Altbewährt und stets beliebt**250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“**mit geschwenkten Pfefferzwiebeln, Kräuterbutter,
glasierten grünen Bohnen und Röstkartoffeln

26,90 €

Verschiedene Steaks vom Grillmit Bohnenbündchen im Speckmantel,
hausgemachte Kräuterbutter, Dip und gebackene Kartoffelspalten

18,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schweinin cremiger Champignonrahmsoße, Pommes frites
und marktfrischen Salaten in Kräuterdressing

15,50 €

„Landhausteller“Medaillons vom Schweinefilet auf Röstkartoffeln
mit Sauce Bernaise, dazu glasiertes Gemüse

17,90 €

Hausgemachte Rindsroulade „Bürgerliche Art“

gefüllt mit Speck und Gurke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

17,90 €





Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak	200g	19,80 €
Rumpsteak	300g	24,90 €
Rinderfiletsteak	200g	27,90 €
Rinderfiletsteak	300g	33,90 €
Schweinemedallions	200g	14,90 €

Als Beilagen empfehlen wir

Sc. Bearnaise	3,50 €
Pfeffersoße	3,50 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	6,90 €
Grüne Böhnchen	6,90 €
Gebratene Champignons	5,90 €
Pommes frites	3,50 €
Kartoffelkroketten	3,50 €
Röstkartoffeln	3,90 €
Gemischter kleiner Salat	5,00 €
Gemischter großer Salat	8,90 €



Herzlich Willkommen

Im Restaurant des Hotel Waldkrug

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.

Sie haben die Wahl zwischen der urigen Bierstube, die für den kleinen Hunger
schnelle und schmackhafte Gerichte bereithält,
oder unserem gemütlichen Restaurant, wo Sie eine abwechslungsreiche und vielfältige
Speisekarte erwartet.

Egal wie Sie sich entscheiden – 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 empfiehlt Ihnen Victoria Strunz

Klassisch

Martini Bianco, Rosso	5cl	4,00 €
Sherry dry, medium	5cl	4,00 €
Campari Orange	4cl	6,90 €
Campari Soda	4cl	6,50 €
Sekt Carte Blanche	0,1l	6,20 €
Kir Royal	0,1l	6,00 €
Prosecco	0,1l	5,90 €
Aperol Sprizz	0,2l	7,00 €
Hugo	0,2l	7,00 €

Modern

Ginie	4cl	6,50 €	<i>Ginlikör mit Calamansi veredelt</i>
Campari Milano	0,1l	7,00 €	<i>Campari, Cranberry, Prosecco</i>
Frozen Rose	0,1l	6,00 €	<i>Rosensirup, Limejuice, Prosecco</i>
Lillet Wild Berry	0,2l	7,00 €	<i>4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry</i>
Lady Diamond	0,2l	6,00 €	<i>Pfirsich, Lillet, Apfelsinchen</i>
Southern Ginger	0,2l	6,00 €	<i>Southern Comfort, Ginger Ale</i>