

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	8,90 €	Frozen Rose	0,1l	8,50 €
Kir Royal	0,1l	9,00 €	<i>Rosensirup, Limejuice, Sekt</i>		
Prosecco	0,1l	9,00 €	Kiwi Spritz		9,50 €
Aperol Spritz		8,90 €	<i>Gin, Kiwi, Lime Juice, Bitter Lemon</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

Frischer Delbrücker Stangenspargel

Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel

Zitronenöl| Brioche

9,50 €

„Spargel - Ravioli“ (Vorspeise)

Spargelravioli| Tomatensalsa| Spargel

Geräucherter Lachs im Noriblatt

13,90 €

½ Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel

mit geschwenkten Petersilienkartoffeln und
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Dazu wahlweise:

Medium gebratenes Rumpsteak vom Angusrind 200gr.	39,90 €
Medaillons vom Jungschweinefilet	28,90 €
Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb	33,90 €
Westfälischer Koch - und Knochenschinken	26,90 €
Filet von der Nordseescholle mit Beurre Blanc	32,90 €
Räucherlachs im Noriblatt mit Sauce Choron	30,90 €

Spargel Klassiker

1 Pfund frischer Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

25,90 €

Spargel- Casarecce Pasta

Hausgemachte Casarecce| Spargel grün- weiß| Basilikum- Velouté| Kirschtomaten| Parmesan|
Pinienkerne

22,90 €

mit 4 Garnelen 29,50 €

mit Rinderfiletstreifen 29,90 €

Suppen & Vorspeisen

Delbrücker Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse 9,00 €

Crèmesuppe von Strauchtomaten

Pinienkerne | Basilikumpesto 8,50 €

Carpaccio vom Angusrind

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

Spargel-Mango mit Fetakäse und Chili- Honig

Spargel grün-weiß | Mangofilets | karamellisierter Fetakäse | Cashewkerne 12,90 €

Knackig frische Salate

Salat Beef mit Wasabi Dip

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und gebackenem Spargel
Spitzpaprika | Kirschtomaten | Pinienkerne 22,90 €

Cesar´s Salat mit Kikok- Hähnchenstreifen

Romana Salat in Cesar´s Dressing mit Parmesan und Focaccia- Würfel
Kirschtomaten | gekochtes Ei | Pancetta 21,50 €

Salat-Spargel-Erdbeere

Gemischter Blattsalat | Spargel grün-weiß | Spargel-Risottobällchen
Erdbeeren | Cashewkerne | Wan- Tan Chip | Balsamico-Joghurt Dip 21,90 €

Dressings:

Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Cesar´s Dressing | Essig- Öl Vinaigrette |
Mango-Passionsfruchtvinaigrette

Vegetarisch

Spargel- Casarecce Pasta

Hausgemachte Casarecce | Spargel grün- weiß | Basilikum- Velouté | Kirschtomaten |
Parmesan | Pinienkerne 22,50 €

mit 4 Garnelen 29,50 €
mit Rinderfiletstreifen 29,90 €

Vegan

Veganes Ratatouillegemüse mit gebratenem Blumenkohl

Gebackener Spargel | glasierte Bärlauch- Kartoffel- Drillinge | veganer Balsamico- Joghurt 22,90 €

Hauptgerichte

In Kräutern marinierte Kikok- Maishähnchenbrust

Ratatouillegemüse | Rucola | gratinierte Cassarecce Pasta

23,90 €

Surf`n` Turf

Rinderfilet mit gebratenen Garnelen Tomaten- Basilikumsalsa
Frühlingsgemüse | Spargelravioli in Veloutè | Parmesan

37,90 €

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

Kräuterbutter | Pfeffer- Schmorzwiebeln | grüne Bohnen | Bratkartoffeln

37,90 €

Gebratenes Nordseeschollenfilet mit Räucherlachs im Noriblatt

Zitronensoße | Leipziger Allerlei | Spargelravioli in Velouté | Forellenkaviar

31,90 €

Altbewährt und stets beliebt

Verschiedene Steaks vom Grill

Bohnenbündchen im Speckmantel | Kräuterbutter | Snackkartoffeln | Sauerrahm

26,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsauce | Pommes Frites

19,50 €

mit kleinem Salat

+4,00 €

„Landhausteller“

Medaillons vom Schweinefilet | Sauce Bernaise | glasiertes Gemüse | Röstkartoffeln

23,90 €

Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak vom grain fed Black Angus	200g	24,90 €	300g	29,90 €
Rinderfiletsteak vom grain fed Black Angus	200g	32,90 €	300g	39,90 €
Medaillons vom Jungschweinfilet	200g	16,90 €		

Als Beilagen empfehlen wir

Kräuterbutter	2,00 €
Sauce Béarnaise	3,90 €
Pfeffersoße	3,90 €
Knoblauchmayonnaise	2,50 €
Gemischte Gemüseauswahl	7,50 €
Grüne Böhnchen	7,50 €
Gebratene Champignons	6,50 €
½ Pfd. Frischer Delbrücker Stangenspargel	9,90 €
Rührei zum Spargel	4,50 €
Sauce Hollandaise	3,90 €
Pommes frites	4,90 €
Kartoffelkroketten	4,90 €
Röstkartoffeln	5,50 €
Kartoffelkrapfen	5,50 €
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 €

