



Waldkrug Kulinarik

Zur Abholung

Täglich von 17:00 bis 19:00 Uhr

Sonntags 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Bestellung:

Telefon:

05250/9888-39

WhatsApp:

+49 5250-98880

Online:

direkt mit kontaktloser Bezahlung

www.waldkrug.de

—Bitte nur mit Vorbestellung—

Crèmesuppe vom Delbrücker Stangenspargel mit Kräuterblätterteig

5,50€

oder

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich

5,50€

1. Gebackenes Schnitzel vom Jungschwein

mit Champignon- Rahmsoße dazu Pommes Frites und einem kleinen Salat

14,00 €

2. „Pfeffer- Rumpsteak“

Medium gebratenes **Rumpsteak** in Pfeffersoße mit Schmorzwiebeln,

dazu **Bohnen im Speckmantel** und Röstkartoffeln

19,90 €

3. Medaillons vom Jungschweinefilet mit gebratenen Waldpilzen

dazu Kräuterrahmsoße, Kohlrabi- Möhrengemüse

und gebackene Kartoffelkrapfen

16,50 €

4. „Chicken salad-bowl mit Spargel“

Gemischter Blattsalat mit grünem und weißem Spargel, dazu Zitronen- Dressing, Gemüse-

Zartweizen, Tomaten, Pinienkerne und **gebackenen Hähnchen- Pops**

14,90 €





5. „Hausgemachte Spinatravioli mit Basilikum- Velouté

Ratatouillegemüse | Gefüllte Kirschpaprika | gebackener Mozzarella

16,50 €

Dessert:

Schoko – Maccadamianuss- Brownie auf Rhabarberkompott
mit weißem Schokochip und Karamell- Perlen

6,50 €

Für Kids:

Portion Pommes Frites 3,00 €

Kleines Schnitzel mit Erbsen
und Pommes 7,50 €

Spargelgerichte

6. „Spargel Klassiker“

1 Pfund Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
dazu Zitrone und Petersilienkartoffeln

16,50 €

„Spargel Medaillons“

½ Pfd. Delbrücker Stangenspargel mit gebratenen
Medaillons vom Jungschwein

dazu Sauce Bernaise und Petersilienkartoffeln

18,90 €

„Spargel Kalbschnitzel“

½ Pfund Frischer Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und
Butterkartoffeln dazu Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone

21,90 €

„Spargel Garnelen“

Hausgemachte Spaghettoni ‚aglio e olio‘
mit **sautiertem Spargel- Duett**, dazu Kirschtomatensalat mit Parmesan
und **gebratene Garnelen**

19,90 €

