

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> | | |



Suppen

| | |
|---|--------|
| Delbrücker Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit westfälischer Einlage | 6,50 € |
| Crèmesuppe von der Strauchtomate mit Basilikum Pesto und Grissini | 5,50 € |

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Rinderfiletcarpaccio Getrocknete Tomaten Rucola Gehobelter Parmesan Olivenöl | 12,50 € |
| Gerösteter Kartoffelbaumkuchen mit hausgemachter Pastrami Tomatenpesto Zupfsalat Balsamico- Zwiebeln Pinienkerne | 9,50 € |
| Mariniertes Grillgemüse mit gratiniertem Olivenbrot und Garnelen Basilikumpesto Rucola Parmesanchip | 10,50 € |

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 € |

[dʌblju] Salad Bowl

(Als Basis knackige Blattsalate mit Kresse und Kernen)

| | |
|---|---------|
| Cous Cous Balsamico Zwiebeln Ingwer Möhren Grill Paprika Gebackene Süßkartoffel | |
| | 12,50 € |

| | |
|---|---------|
| Dazu: Gebratene Garnelen in Zitronenöl | 17,90 € |
| In Kräutern Rinderfiletstreifen | 18,50 € |

Dressings

Zitronen- Joghurtdressing | Balsamico Dressing | Mango- Maracuja- Vinaigrette | Essig- Öl Vinaigrette





Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse- Spinatravioli

Mediterranes Schmorgemüse | Tomatensoße | Parmesan 15,90 €

Polenta im Zucchini-mantel mit Pesto Rosso

Paprika- Kaiserschotengemüse | Olivenöl | gebackener Halloumi-Käse 15,90 €

Hausgemachte Pasta

Spaghettini „aglio e olio“

(in Olivenöl mit Chili und etwas Knoblauch geschwenkt)

Sautierte Garnelen | Petersilie | Kirschtomatensalat 17,90 €

Linguine mit Pfifferlingrahmsoße und gebratene Rinderfiletstreifen

Linguine | Pfifferlingrahmsoße | glasierter Romanesco 16,90 €

Der süße Abschluss

Orangenparfait in Karamell- Knusper

Dunkle Mousse au Chocolat | Schokoküchlein | Kumquatchutney 8,90 €

Weißer Schokoladen Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Gefülltes Krokantörnchen | Himbeersorbet | Praline 8,90 €

„Coupe Danmark“

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne | Schokoperlen 6,50 €

„Walnussbecher“

3 Kugeln Walnusseis | Eierlikör | Sahne | Krokantörnchen 6,50 €

„Gemischtes Eis“

Erdbeereis | Vanilleeis | Schokoladeneis | Sahne 5,90 €

„Vanilleeis mit frischen Himbeeren“

3 Kugeln Vanilleeis | Frische Himbeeren | Sahne | Schokoperlen 7,50 €





Hauptgerichte

„Beef Duo“

Geschmorte Ochsenwange mit gebratenem Rinderfilet- Tournedo

Portweinsoße | gebratene Pfifferlinge | Gemüserößchen | Kartoffelkrapfen

25,90 €

Piccata von der Kikok- Maishähnchenbrust mit Tomatensugo

Schmorgemüse | Polenta im Zucchini-mantel | Rucola |

18,90 €

Gebratenes Filet vom Lachs mit Zitronen- Schnittlauchkruste

Minz- Joghurt | Glasiertes Sommergemüse | Cous- Cous

23,50 €

Altbewährt und stets beliebt

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“

mit geschwenkten Pfefferzwiebeln, Kräuterbutter,
glasierten grünen Bohnen und Röstkartoffeln

26,90 €

Verschiedene Steaks vom Grill

mit Bohnenbündchen im Speckmantel,
hausgemachte Kräuterbutter, Dip und gebackene Kartoffelspalten

18,90 €

Gebratenes Schnitzel vom Schwein

in 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 € |
| Portion frisch gebratene Pfifferlinge | 7,50 € |
| Pommes frites | 3,50 € |
| Kartoffelkroketten | 3,50 € |
| Röstkartoffeln | 3,90 € |
| Gemischter kleiner Salat | 5,00 € |
| Gemischter großer Salat | 8,90 € |

