

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	7,00 €
Waldpilzcrèmesuppe mit Schnittlauchcrème fraîche und Pfefferblättertieg	7,00 €

Vorspeisen

Rinderfiletcarpaccio Getrocknete Tomaten Rucola Gehobelter Parmesan Olivenöl	12,90 €
Geräucherte Entenbrust mit Zwiebel- Cassismarmelade Orangen- Spitzkohlsalat Pfefferblättertieg	10,90 €
Wildpastete auf Sauce Cumberland Feldsalat Walnüsse sautierte Pilze Granatapfel	10,50 €

Knackig frische Salate

Salat Rinderfiletstreifen

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Rinderfiletstreifen mit Parmesan und gerösteten Pinienkerne	
Vorspeise	9,90 €
	18,90 €

Salat Hähnchenbruststreifen

Blattsalate mit Paprika, Möhren, Kraut und Rucola dazu gebratene Hähnchenbruststreifen mit Champignons und karamellisierten Nüssen	
Vorspeise	8,90 €
	16,90 €

[dʌblju] Salad Bowl

(Als Basis knackige Blattsalate mit Kresse und Kernen)

Cous Cous Bunte Beete Ingwer Möhren Cranberries Gebackener Kürbis Avocado Karamellisierte Kürbiskerne	
	12,90 €

Dazu: Gebratene Garnelen in Zitronenöl	17,90 €
Geräucherte Entenbrust	16,90 €

Dressings

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





Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse- Spinatravioli

Mediterranes Schmorgemüse | Tomatensoße | Parmesan 16,50 €

Sautierte Gemüse Gnocchi mit Feta Käse

Balsamico- Zwiebeln | gebackener Kürbis | Zwiebel- Cassismarmelade 16,50 €

Hausgemachte Pasta

Spaghettini „aglio e olio“

(in Olivenöl mit Chili und etwas Knoblauch geschwenkt)

Sautierte Garnelen | Petersilie | Kirschtomatensalat 17,90 €

Linguine in Steinpilzrahmsoße mit Rinderstreifen

Glasierter Romanesco | Sautierte Pilze | Schnittlauchcrème fraîche 16,90 €

Der süße Abschluss

Tonkabohnen Parfait mit Zwetschgen Crumble

Mousse au Chocolat | Krokant- Hörnchen 8,90 €

Cheesecake auf Quittenkompott

Brombeereis | Schokoladen- Chip 8,90 €

„Coupe Danmark“

3 Kugeln Vanilleeis | Schokoladensoße | Sahne | Schokoperlen 6,90 €

„Walnussbecher“

3 Kugeln Walnusseis | Eierlikör | Sahne | Krokant Hörnchen 6,90 €

„Gemischtes Eis“

Erdbeereis | Vanilleeis | Schokoladeneis | Sahne 5,90 €

„Vanilleeis mit marinierten Sauerkirschen“

3 Kugeln Vanilleeis | Marinierte Sauerkirschen | Sahne 7,50 €





Hauptgerichte

Rinderfiletsteak (ca. 150gr.) mit Portweinschalotten Sautierte Pilze Mandelbrokkoli Süßkartoffelpüree	26,90 €
Gebratene Kikok- Maishähnchenbrust mit Steinpilzrahmsoße Kohlrabi- Bohnengemüse Kartoffelkrapfen Kresse	19,90 €
Auf der Haut gebratene Doradenfilets mit Rieslingsoße Glasierte Gemüserößchen Kartoffel- Pilzragout Frühlingslauch	24,50 €
Braisierte Barbarie Entenkeule (ohne Knochen) mit Orangensoße Apfelrotkohl Quittenkompott Kartoffelklöße mit Bröselbutter	21,50 €

Altbewährt und stets beliebt

250g Argentinisches Rumpsteak „Metzger Meister“ mit geschwenkten Pfefferzwiebeln, Kräuterbutter, glasierten grünen Bohnen und Röstkartoffeln	27,50 €
Verschiedene Steaks vom Grill mit Bohnenbündchen im Speckmantel, hausgemachte Kräuterbutter, Dip und gebackene Kartoffelspalten	19,50 €
Gebratenes Schnitzel vom Schwein in cremiger Champignonrahmsoße, Pommes frites und marktfrischen Salaten in Kräuterdressing	16,90 €
„Landhausteller“ Medaillons vom Schweinefilet auf Röstkartoffeln mit Sauce Bernaise, dazu glasiertes Gemüse	18,50 €
Hausgemachte Rindsroulade „Bürgerliche Art“ gefüllt mit Speck und Gurke, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	18,90 €
Ragoût von Hirsch und Frischling mit Preiselbeeren dazu Mandel- Brokkoli und gebratener Serviettenknödel	18,90 €





Saftige Steaks vom Grill

Rumpsteak	200g	20,80 €
Rumpsteak	300g	25,90 €
Rinderfiletsteak	200g	28,90 €
Rinderfiletsteak	300g	34,90 €
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 €

