



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 Avocado und Mangochutney	
Vorspeise	7,90 €
	17,90 €

Dressings

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





Vegetarisch

Hausgemachte Gemüseravioli

Mediterranes Schmorgemüse | Tomatensoße | Parmesan 17,90 €

Polenta im Zucchini-mantel mit Tomatensalsa

Paprika- Kaiserschotengemüse | Olivenöl | gebackener Halloumi-Käse 18,50 €

Hausgemachte Pasta

Spaghettini „aglio e olio“

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

Sautierte Garnelen | Kirschtomaten 17,90 €

Linguine mit Kikok- Maishähnchenbrust

Linguine | Kräuterrahmsoße | gebratene Pilze | Gemüseröschen 16,50 €

Der süße Abschluss

Honig- Quarkmousse mit Krokant

Zitronen-Tarte | Pistazieneis | Nougat- Mandeln 8,50 €

Tonkabohnen- Crème Brûlée

Vanille- Kirschen | Haselnussbrownie | Cassissorbet 8,50 €

Petit Dessert: „Cappucino Creme“

Mocca Crème | Milchschaum | Eis von gebrannten Mandeln 6,50 €

„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 €





Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber mit Portweinsoße

Apfel- Schalottengemüse | Röstzwiebeln | 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 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 €
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>