



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns, Sie heute im Waldhaus begrüßen zu dürfen!

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt
und von Herzen willkommen fühlen!

Für Ihr leibliches Wohl ist an allen Fronten gesorgt – in unseren Gasträumen begrüßt Sie unser
Service-Team, während in der Küche *Alexander Neikes* und sein *Küchen-Team* für Gaumenschmaus
der Extra-Klasse sorgen!

Wir kochen. Frisch. Ehrlich. Regional. Nachhaltig. Originell.

Und vor allem: hausgemacht.

Guten Appetit!

***Herzlichst,
die Waldhaus-Familie***

Neu Neu Neu
Jeden **1. Freitag** im Monat
ab 18 Uhr **Schnitzelbuffet**
24,90 Pro Person

Was ist los im Waldhaus...

20. April - Ostersonntag **Frühstücksbuffet** ab 09:30 Uhr

09. August - **Summer BBQ** Buffet ab 17 Uhr

03. bis 20. Oktober - **Galloway Gourmetwochen**

25. und 26. Dezember – **Mittagsmenü** ab 11:30 bis 14:00 Uhr

31. Dezember – **Silvestermenü** ab 18:00 Uhr



Aperitifs

Lillet Hugo

Lillet Blanc, Holundersirup
Limette, Tonic Water
6,90

Ipanema alkoholfrei

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker
5,50

Martini Fiero Lemonade

Martini Fiero, Grapefruit, Zitrone
Minze, Soda
6,90
mit Martini Vibrante alkoholfrei
5,50

Brombeer-Limetten-Secco

alkoholfrei
3,90

Martini – Bianco

4cl 3,50

Sandeman - Sherry Fino oder medium Dry

4cl 3,60

Campari

4cl 3,40

als Campari Orange

6,50

Monkey 47 - Gin

4cl 5,50

als Gin Tonic

8,60

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Speisen 
der Saison

Lammhaxe

Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
25,60

Ragù alla Bolognese vom Lamm

Pappardelle, Salat
22,60

Tafelspitz vom Niederrhein Rind

Remouladensoße
Bratkartoffeln, Salat
24,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Vorspeisen & Suppen

„Brotzeit“

Hausgemachtes Baguette, Focaccia
Mediterraner-Tomaten-Dip, Kräuterbutter
4,90

karamellisierte Ziegenkäse

Zwiebel-Beeren-Chutney
Blattsalat
9,80

cremige Süßkartoffelsuppe

Saure Sahne
6,90

Black Tiger

Garnelenpfännchen

Knoblauch, Kräuter
13,90

gebackene Champignons

Knoblauchsoße
9,40

klare Rindfleischbrühe

Blumenkohl, Eierstich,
Markklößchen
7,50

*Zu Vorspeisen und Suppen geht immer
unser hausgemachtes Baguette*

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fisch

gebratenes *Lachsfilet*

Blattspinat, Kartoffelgratin

26,40

gebratene *Schollenfilets*

Bratkartoffeln, Salat

24,90

vegetarisch, vegan und Salat

cremige *Spinat-Pasta*

Schmelztomaten, Ziegenkäse

19,50

mit *Black Tiger Garnelen* + 7,50

Süßkartoffel Gnocchi (Vegan)

Rucola-Pesto, Kirschtomaten

17,90

mit *Parmesan* + 1,50

Salat - „Waldhaus im Frühling“

Bunter Blattsalat, Vinaigrette, Apfel, Karotte

Ziegenkäse, Croûtons

Hausbrot

16,50

mit *gebratenen Champignons* + 3,90

mit *Kartoffel-Wedges, Sour Cream* + 5,50

mit *Black Tiger Garnelen* + 7,50

mit *gebratenem Lachsfilet* + 9,80

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen

Fleisch

„Waldhaus Schweinerei“ - Filet, Schnitzel und Braten

Champignonrahm, Sherry -Soße
Speckbohnen, Kartoffelkroketten
25,90

mit drei Schweinefiletmedaillons + 2,60
anstatt Schnitzel und Braten

Currywurst

unsere Currysoße
Pommes Frites, Salat
14,90

Schnitzel Wiener Art

Zitrone, Pommes Frites
Salat
18,90

mit Champignonrahmsoße + 3,20

mit Pfefferrahmsoße + 2,50

mit Paprikasoße + 2,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fleisch

Hirschgulasch

Pilze, Preiselbeeren
Kartoffelkroketten, Apfelkompott
26,80

Rumpsteak *von der Deutschen Färse*

Kräuterbutter, Prinzessbohnen
Pommes Frites
34,90

geschmorte Ochsenbäckchen

Rotweinsouße, Champignons
Kartoffelgratin
26,80

Waldhaus Burger

Brioche-Bun, smashed Beef *von der Färse*
Cheddar, Haussoße, Tomate, Bacon
Pommes Frites
23,90

mit double beef + 3,90

mit Spiegelei + 1,50

mit vegetarischem Patty - 2,00

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Getränke



Biere vom Fass

Veltins Pils	0,30 l / 3,50	0,20 l / 2,50
Diebels Alt	0,30 l / 3,50	0,20 l / 2,50
Veltins „Pülleken“	0,50 l / 5,50	0,30 l / 3,50
Erdinger Weißbier	0,50 l / 5,50	0,30 l / 3,50

Alkoholfreie Biere

Veltins Pils 0,0%/Radler 0,0%	0,33 l / 3,50
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,50 l / 5,50
Karamalz	0,33 l / 3,50

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser – feinperlig, naturell	0,70 l / 6,50	0,25 l / 2,50
Sinalco - Cola, Cola ohne Zucker, Orange, Zitrone, Cola-Mix	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Rauch Eistee - Zitrone, Pfirsich	0,30 l / 3,20	
Schweppes - Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l / 2,80	

Van Nahmen Säfte

Apfel Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja ...als Schorle	0,25 l / 3,20	
	0,50 l / 4,90	0,25 l / 2,80

Offene Weine

Scheurebe Q.b.A	Weingut Schömehl, Nahe	lieblich	0,25 l / 7,60
Riesling	Kallfels, Mosel	feinherb	0,25 l / 8,60
Grauburgunder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 8,90
Merlot Rosé Q.b.A	Russbach, Rheinhessen	trocken	0,25 l / 8,60
Dornfelder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,60
Primitivo	Conte di Campiano, Italien	trocken	0,25 l / 9,50
Blaufränkisch-Regent	Weingut Moll, Pfalz	lieblich	0,25 l / 8,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.