

## Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant WALDELEFANT.

Lassen Sie sich von unseren liebevoll zubereiteten Speisen und Getränken verwöhnen und genießen Sie eine Auszeit vom Alltagstrubel.

Unser Anspruch ist höchste Qualität, weshalb wir ausschließlich frische Zutaten verwenden, um Ihnen ein leckeres, gesundes Essen auf den Teller zu zaubern. Wir verwenden zu 100% hochwertiges Meersalz mit Mineralien und Spurenelementen, sowie reinen Dinkel. Dinkel enthält weitaus mehr Proteine, Eisen, Zink und Kieselsäure als Weizen und ist bekömmlicher für jedermann.

Unsere Lieferanten suchen wir sorgfältig aus und setzen, wann immer möglich, auf Regionalität und artgerechte Haltung. Beispielsweise:



### Havelländer Apfelschwein

Die Tiere erhalten eine spezielle Fütterung mit Apfeltrester und wachsen auf einem familiengeführten Hof, tierwohlorientiert mit viel Bewegung auf. Sie haben das 50-fache an Bewegung im Vergleich zu Tieren in Massentierhaltung, leben in sozialen Gruppen und können ihrem natürlichen Rhythmus folgen.



### Peter's Farm

Die Kälber leben in Herden von ca. 40 Tieren zusammen und entscheiden, wann sie essen, laufen, spielen oder schlafen. Der tierfreundliche Ansatz, den Kälbern eine natürliche Aufzucht zu bieten, spiegelt sich in der Qualität und dem Geschmack des Kalbfleisches wieder.



### Nordish Färse

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von handverlesenen, inhabergeführten Betrieben aus Norddeutschland. Die Rinder werden ganzjährig auf Wiesen und Weiden gehalten, ohne extra Zufütterung.



### Agora Land & Forstwirtschaft GmbH

Wir verwenden ausschließlich Eier von glücklichen Freilandhühnern. Sie genießen das Leben im Grünen – viel Auslauf, frische Luft und beste Pflege. Freilandglück, das man schmeckt.



### Blausee GmbH

Unser Fischer Markus Lingner bewirtschaftet neben dem Gröberner See auch die anderen nahegelegenen Seen der Umgebung und beliefert unser Restaurant mit fangfrischem Fisch aus der Region.



### Beelitzer Kaninchen

Unsere Kaninchen beziehen wir von einem Familienbetrieb aus Beelitz, der seit Generationen für hohe Qualität steht. Die Fütterung der Tiere erfolgt überwiegend mit regionalen Futtermitteln, was sich positiv auf den Geschmack und die Nachhaltigkeit auswirkt.

Ihr Team vom Restaurant Waldelefant wünscht  
einen guten Appetit!



# Frühlings- erwachen




## VORSPEISEN

### Bärlauchcrèmesuppe

Kresse  
7,90 €

### Kleine Salatschale

-Beilagensalat-  
7,90 €

### Antipasti

Antipasti | Fenchelschinken | Rucola | Feige  
Balsamico | Olivenöl | Mini Burrata  
Feigenbrot  
13,90 €


### Karamellierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Balsamico | Walnuss | Himbeere  
Feigenbrot  
11,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Hausgemachte Dinkel-Spaghetti

Trüffelsoße | halbtrocknete Tomaten | Trüffel  
Grana Padano  
18,90 €

auch als vegane Variante erhältlich 

## HAUPTGERICHTE

### Ofenkartoffel

Buntes Blattwerk | Ofenkartoffel | Kräuterschmand  
14,90 €  
mit geräuchertem Lachs  
+7,90 €

### Indisches Gemüse-Curry

Gemüse | Curry | Reis | Papadum  
17,90 €

### Gebratene Maishähnchenbrust

Gorgonzola-Gnocchi | Babyspinat  
Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Grana Padano  
Zitronensoße  
25,90 €

### Gebratenes Lachsfilet

Wilder Brokkoli | Cashew | kleine Kartoffeln  
Zitronensoße  
25,90 €

### Burger vom Havelländer Apfelschwein

Pulled Pork | Brioche Bun | Smoky-Mayo  
Wildkräutersalat | Cole Slaw | Barbecue-Soße  
Rote Zwiebeln | Chili-Cheese-Soße | Jalapeño  
Nachos | Guacamole  
19,90 €

### Veggie Burger

mit gezupften Austernseitlingen  
Brioche Bun | Smoky-Mayo  
Wildkräutersalat | Cole Slaw | Barbecue-Soße  
Rote Zwiebeln | Chili-Cheese-Soße | Jalapeño  
Nachos | Guacamole  
17,90 €

## UNSERE KLASSIKER

### Matjesfilets von unserem Fischer Markus Lingner

Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Blattwerk | hausgemachte Remoulade  
21,90€

### Wiener Schnitzel

Kalbsoberschale | kleine Kartoffeln | Gurkensalat mit Joghurt | Preiselbeergelee  
29,90 €

### Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein

kleine Kartoffeln | Gurkensalat mit Joghurt | Preiselbeergelee  
22,90 €

### Rosa gebratenes Entrecôte

250 g Entrecôte | grüner Spargel | Pfeffersoße | kleine Kartoffeln  
36,90 €

### Rosa gebratene Leber vom Beelitzer Kaninchen

Schmorzwiebeln | Birnen-Ingwer-Chutney | Röstzwiebeln  
Kartoffelstampf | Balsamico-Jus  
24,90 €

### Gesottener Kalbstafelspitz

Kartoffelklöße | violette Karotten | Meerrettichsoße  
26,90 €

## DESSERT

### Karamell-Cheesecake im Glas



Lotuskeks | Frischkäse | Lotuscrème  
8,90 €

### Crème brûlée

klassisch mit Karamellkruste  
8,90 €

### Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse  
karamellisierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben  
13,90 €

 -> vegetarisch |  -> vegan

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch ändern. Hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 1,00 €. Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen. Für die Verpackung berechnen wir eine Umwelt-Pauschale von 0,50 €.

### Hier finden Sie unsere weiteren regionalen Lieferanten:

**Gemüse** von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | **Luthertomaten** aus Wittenberg  
**Äpfel** vom Pflanzenhof Voigt/Priorau | **Honig** vom Heideimker/Schwemsal  
**Brot & Brötchen** von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal  
**Kuchen & Torten** von der Konditorei Mrosek/Dessau



# Frühlings- erwachen




## Empfehlung

### Erdbeer Spritz

Erdbeere | Limette | Prosecco | Minze | Soda  
(auch als alkoholfreie Variante erhältlich)  
0,2l - 7,50 €

### Chardonnay

Bodega Salentein | Valle de Uco | Argentinien  
trocken  
0,2l - 8,00 €

## Unsere Spargel-Klassiker

### Schnitzel vom

#### Havelländer Apfelschwein

frischer Spargel | kleine Kartoffeln  
hausgemachte Sauce Hollandaise **oder**  
zerlassene Butter

26,90 €

## VORSPEISE

#### Spargelcrèmesuppe

Kresse | Schnittlauch-Öl  
7,90 €

#### Gebratenes Lachsfilet

frischer Spargel | kleine Kartoffeln  
hausgemachte Sauce Hollandaise **oder**  
zerlassene Butter

28,90 €

Zu allen Hauptgerichten  
auf unserer Speisekarte  
erhältlich

#### Ofenkartoffel

frischer Spargel | buntes Blattwerk  
gekochter **oder** roher Schinken vom  
Havelländer Apfelschwein  
hausgemachte Sauce Hollandaise **oder**  
zerlassene Butter

20,90 €

#### Extraportion frischer

#### Stangenspargel 250 g

hausgemachte Sauce Hollandaise **oder**  
zerlassene Butter

12,90 €

#### Ein Pfund frischer Spargel

kleine Kartoffeln  
hausgemachte Sauce Hollandaise **oder**  
zerlassene Butter

24,90 €