

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 Gröbener 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!





Leichte Sommmerküche



Empfehlung

Gröbernd's Spritz
Himbeere | Limette | Minze | Prosecco | Soda
-auf Wunsch alkoholfrei-
0,2l - 8,50 €

SANZIANA
Pinot Noir rosé | trocken | Rumänien
0,2l € 7,50

VORSPEISEN

Kalte Tomatensuppe

Oliveöl | Pinienkerne | Mini Büffel-Mozzarella
7,90 €

Kleine Salatschale

-Beilagensalat-
7,90 €

Bruschetta

Tomate | Koblauch | Oliveöl | Baguette
13,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse

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

HAUPTGERICHTE

Gebratene Riesengarnelen

Safransoße | hausgemachte Rigatoni | Grana Padano
24,90 €

HAUPTGERICHTE

Ofenkartoffel

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

Gebratene Maishähnchenbrust

Zitronen-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 €

Alternativ zu den Nachos: Parmesan-Pommes | Aioli
+5,90 €

Veggie Burger

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

Alternativ zu den Nachos: Parmesan-Pommes | Aioli
+5,90 €



UNSERE KLASSIKER

Matjesfilets von unserem Fischer Markus Lingner

Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Blattwerk | hausgemachte Remoulade

21,90 €

Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein

kleine Kartoffeln | Gurkensalat mit Joghurt | Preiselbeergelee

22,90 €

Gesottener Kalbstafelspitz

Kartoffelklöße | violette Karotten | Meerrettichsoße

26,90 €

Thai Curry

Gemüse | Curry | Reis

17,90 €

mit gebratener Maishähnchenbrust 

+8,90 €

mit gebratenen Riesengarnelen

+9,90 €

DESSERT

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

