

WILHELMINA



— RESTAURANT WALDRESIDENZ —

Vorspeisen / Starters

Gegrillter Spargel / Estragonmayonnaise / Mandarinsalsa / Wildkräutersalat	14,00
wahlweise mit gebeiztem Fjordlachs	18,00
oder Wachtelschinken	19,50
<i>Grilled asparagus / tarragon mayonnaise / salsa of mandarins / wild herbs with salmon or breast of quail</i>	
Lauwarmer Büffelmozzarella / Variation von Bete / Sommertrüffel	17,00
<i>Lukewarm buffalo mozzarella / beetroot / summer tuffalo</i>	
Junge Blattsalate und Wildkräuter / Kürbiskern-Crunch / Erdbeeren / Rhabarber vinaigrette	14,00
<i>Baby salad and wild herbs / pumpkin crunch / strawberries / rhubarb vinaigrette</i>	

Suppen / Soups

Schaumsüppchen von Süßkartoffel und Zitronenverbene / frittiertes Mais	10,00
<i>Soup of batata and lemon verbena / fried sweet corn</i>	
Süppchen von weißem Spargel / gebeizter Zander	10,00
<i>Cream soup of asparagus / pickled pike perch</i>	
Consommé von geräuchertem Sellerie / Tatar vom Weiderind	13,00
<i>Consomme of smoked celery / beef tatar</i>	

Fisch / Fish

Zwischengang

Gebratener Meerwolf / Krustentierisotto / Pak Choi / Buchenpilze
Fried fillet of Loup de mer / risotto with crustaceans / Pak choi / beech mushrooms 28,00 18,00

Confiertes Saiblingsfilet / Spargel / Zitrone-Butter-Sauce / Kerbel / neue Kartoffel
Roasted fillet of char / almond crust / cauliflower wit tarragon / pearl barley with lemon 24,00 14,00

Gebratenes Müritzzanderfilet / Kurkumagurke / Berglinsen / Blutwurst / Meerrettich
Pike perch fillet / cucumber / lentils / blood sausage / horseradish 23,00 14,00

Vegetarisch / Vegetarian

Bärlauchgnocchi / Tomaten-Spargel-Ragout / Deichkäse
Wild garlic gnocchi / ragout of tomatoes and asparagus / local cheese 23,00 14,00

Vegan / Vegan

Zwischengang

Quinoa Falafel / gelbe Bete / Soja Joghurt / Granatapfel / Rucola
Quinoa falafel / yellow roots / soy yogurt / pomegranate / rocket salad 19,00

Fleisch / Meat

Gebratene Kalbsleber / Apfel – Schalottengemüse / Salbei / Kartoffel - Senf – Püree
Roasted calf's liver / apples and shallots / salvia / mashed mustard - potatoes 19,50 11,00

Gebackenes Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat / sommerlicher Salat
Baked Viennese Schnitzel / salad of potatoes and cucumber / summer salad 22,00

Sautiertes Schwarzfederhuhn / Rote Bete-Maultasche / Mairübchen
Sauteed breast of chicken / beetroot maultasche / turnip 27,00

Rindfiletsteak / gerösteter Broccoli / Selleriepüree / Austernpilz / Café de Paris Butter
Fillet of beef / roasted broccoli / smashed celery / oyster mushroom / Café de Paris butter 34,00

Zweierlei vom Basthorster Wild / Rotkohlstrudel / Karotten / Curry
Dual things of local game / strudel of red cabbage / carrots / curry 29,50 16,00

Dessert / *Sweets and Cheese*

Rhabarber-Cheesecake / Erdbeere / Waldmeistereiscreme <i>Rhubarb cheesecake / strawberries / waldmeister ice cream</i>	13,00
Stachelbeer-Holunder-Crumble / Mandeln / Topfeneiscreme <i>Crumble of gooseberries and elder / almonds / curd ice cream</i>	11,00
Schokoladen-Chili-Creme brûlée / Sauerkirschsorbet <i>Crème brûlée with chocolate and chili / sorbet of cherries</i>	12,00
Variation deutscher Rohmilchkäse mit Feigensenf <i>Selection of german cheeses served with fig mustard</i>	19,00

Bitte beachten Sie das wir eine Nachbestellung von Brot und Dips in Rechnung stellen.
Please note that we will charge for additional bread and dip

Wir lassen keine Wünsche offen, bitte fragen Sie unser Servicepersonal
If you have any further wishes, please do not hesitate to ask our friendly service staff

Unsere Preise verstehen sich in €uro und inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Gern haben Sie als unsere Hotelgäste auch die
Möglichkeit,
unser täglich wechselndes 3 – Gang - Abenddinner
an der Rezeption zu reservieren.

Das Menü für den jeweiligen Tag
finden Sie an der Infotafel gegenüber der Rezeption.

Bitte beachten Sie dabei,
dass das Menü mindestens einen Tag im Voraus gebucht
werden muss.

Preis pro Menü 39,00 €