

WILHELMINA



— RESTAURANT WALDRESIDENZ —

## Vorspeisen / Starters

Gerösteter Blumenkohl / Estragonmayonnaise / Mandarinsalsa / Wildkräutersalat	14,00
wahlweise mit gebeiztem Fjordlachs	18,00
oder Wachtelschinken	19,50
<i>Roasted cauliflower / 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 truffalo</i>	
Junge Blattsalate und Wildkräuter / Kürbiskern-Crunch / Erdbeeren / Johannisbeervinaigrette	14,00
<i>Baby salad and wild herbs / pumpkin crunch / strawberries / black currant 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 getrüffeltem Kohlrabi / gebeiztes Eigelb	10,00
<i>Cream soup of truffled kohlrabi / pickled egg yold</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 <i>Fried fillet of Loup de mer / risotto with crustaceans / Pak choi / beech mushrooms</i>	28,00	18,00
Confiertes Saiblingsfilet / Zuckerschoten / Radieschen / Hollandaise / Kerbel / neue Kartoffel <i>Roasted fillet of char / sugar snaps / radish / hollandaise / chervil / new potatoes</i>	24,00	14,00
Gebratenes Müritzzanderfilet / Kurkumagurke / Berglinsen / Blutwurst / Meerrettich <i>Pike perch fillet / cucumber / lentils / blood sausage / horseradish</i>	23,00	14,00

## Vegetarisch / Vegetarian

Steinpilzgnocchi / Paprika / Artischocke / Zitronen-Thymianbutter / Ölräuke <i>mushroom gnocchi / peppers / artichoke / lemon-thyme butter / rocket salad</i>	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

Rosa gebratene Kalbsleber / Apfel – Schalottengemüse / Salbei / Kartoffel - Senf – Püree  
*Medium 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

Rosa Entenbrust in gebutterten Sherryfond / Rote Bete-Maultasche / Mairübchen  
*Sauteed breast of duck in butter sherry sauce / 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

Blaubeer-Cheesecake / Szechuanpfeffer-Baiser / Zitronenmelissesorbet <i>Blueberry cheesecake / pepper-baiser / lemon balm sorbet</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 €*