Entrè ou Jardin Vert

Assiette de salade, fraîche
variée selon la saison

Bouillon “Waldquellen”
aux juliennes de crêpes

Portion saumon mariné aux 4 galettes de pommes de terre
crème fleurette et aneth

Grande salade “Waldquelle”, pleine de vitamines
richement garnie, seule ou
avec 3 batons de pomme de terre fourrés
avec des filets de blanc de poulet rôtis

Choisissez parmi nos vinaigrettes maison:
vinaigre-huile de colza, vinaigre balsamic ou yaourt

Nous accompagnons toutes les grandes salades d’une baguette fraîche du four et du beurre.

Pour une petite ou une grande faim

Cervelas en salade "Waldquelle"
cervelas, oignons, cornichon, vinaigre légère
avec du pain fraiset du beurre
velouté avec du fromage

Copieuse soupe aux pois maison
Assiette de soupe aux pois servie avec une petite saucisse 9,60 €

Escalope sur Pain “Nez froid”
escalope chaude sur pain de campagne et deux oeufs au plat

Pâtes consistantes au fromage à la crème (spécialeté du pays souabe)
Spätzle maison aux tranches de jambon ou végétariennes aux légumes
avec des tranches de jambon et des légumes avec supplément

Tagliatelle au Gorgonzola
avec d'épinards dans und sauce à la crème au four du Gorgonzola

Tagliatelle au pesto et parmesan émincé
avec une sauce fines herbes, pignons et huile d’olive

Tagliatelle avec au blac de poulet
avec au blac de poulet ou sauce à la crème

Waldquelle
Hotel · Restaurant · Café · Biergarten

Viandes

Escalope de porc *
avec croquettes et salade fraîche

Médaillons de porc * avec sauce au vin blanc mousseux
aux croquettes et salade fraîche

2 Blancs de poulet provencals *, tomates concassées et herbes
sauce fine, croquettes et salade

2 Filet à la style de poulet végétalienne
Filet de poulet à la végétalienne
Assiette de salade fraîche et nouilles ou croquettes de pommes de terre

Poissons

Truite meunière pêchée - dans la région -
servie au beurre d'amandes, pommes de terre au persil et salade

bis 350 g
350 - 450 g
über 450 g

Nos sauces sont faites maison et sans gluten
Les sauces d'accompagnement des viandes sans lactose
Nous transformons des œufs fermiers de la ferme Siekmann
Nous nous approvisionnons en champignons à la ferme de Miserre

Nous somme viceptible de facturer 3,10 € pour un couvert supplémentaire.

- Vous trouvez des additifs susceptibles de marquer des plats et des boissons sur le côté de la charge -
- aux produits contenant des allergènes dans les aliments et les boissons que nous réalisons un cahier séparé -