

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller, knackig frisch

jahreszeitlich bunt gemischt

Waldquellen Bouillon

mit hausgemachten Eierpfannkuchenstreifen

Portion hausgebeizter Graved Lachs mit 4 Reibekuchen

mit Sauerrahm und Dill

Großer Waldquellen Salat, voller Vitamine

reichhaltig garniert, solo oder

mit 3 gebackenen Kartoffeltaschen

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Essig - Öl - Vinaigrette, Balsamico Vinaigrette oder Joghurtdressing

Zu allen großen Salaten reichen wir ein Brötchen und Butterecke

Für den kleinen und großen Hunger

"Waldquellen" Wurstsalat

Wurst, Zwiebeln und Gurken in einer leichten Vinaigrette angemacht

dazu reichen wir eine Scheibe Brot und Butterecke

zusätzlich mit Käsestreifen verfeinert - Empfehlung des Hauses -

Deftiger hausgemachter Erbseneintopf

Teller Erbseneintopf mit kleiner Bockwurst serviert

mit zusätzlichem Nachschlag

Schnitzelbrot „Kalte Nase“ aus der Oberschale geschnitten

warmes Schweineschnitzel auf Bauernbrot mit zwei Spiegeleiern

Rahmige Käsespätzle überbacken

hausgemachte Spätzle mit Schinkenstreifen oder vegetarisch mit Gemüse

mit Schinkenstreifen und Gemüse

mit Aufpreis

Bandnudeln Gorgonzola

Nudeln und Blattspinat in Sahnesoße und feinem Edelpilzkäse überbacken

Bandnudeln mit hausgemachter Pesto und frisch gehobeltem Parmesan

einer feinen Soße aus Kräutern, Pinienkernen und Olivenöl

Bandnudeln mit Hähnchenbrust

mit einer Hähnchenbrust und buntem Gemüse in Sahnesoße

Fleisch

Schweineschnitzel "Wiener Art" aus der Oberschale

dazu Kartoffelkroketten, knackig bunter Salatteller, Bratensoße in der Sauciere

Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße

Kroketten und Salatteller

2 Hähnchenbrüste provencial,

Hausgemachte Soße aus Tomatenwürfeln und Kräutern, mit Kroketten und Salat

2 Filet nach Hähnchenart (vegan)

wahlweise mit provencialischer Soße oder Champignons in Rahm
bunter Salatteller und Bandnudeln oder Kartoffelkroketten

Aus Neptuns Reich

Forelle „Müllerin“ - fangfrisch aus Reher -
mit gerösteten Mandeln und zerlassener Butter,
Kartoffeln vom Hof Mundhenke und Salatteller

bis 350 g

350 - 450 g

über 450 g

Unsere Soßen sind hausgemacht und glutenfrei
Die Braten- und Wildsoße außerdem laktosefrei
Wir verarbeiten Freiland Eier vom Hof Siekmann
Pilze beziehen wir vom Hof Miserre

Wir behalten uns vor, für ein weiteres Gedeck 3,10 € zu berechnen

– Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Speisen und Getränken finden Sie auf der letzten Seite –
– zu allergenhaltigen Produkten in Speisen und Getränken führen wir eine separate Kladde –