



Lieber Gast,
Vielen Dank, dass Sie sich heute für uns entschieden haben
und uns damit auch in diesen für alle
schwierigen Zeiten die Möglichkeit geben, unseren Traum
vom eigenen Restaurant zu leben!
Ob Sie nun als langjähriger Stammgast hier sind
oder als Waldhaus-Frischling zu uns stoßen –
wir freuen uns gleichermaßen, Sie in unseren Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen!!
Schön, dass Sie da sind!

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt
und von Herzen willkommen fühlen!
Um Ihr leibliches Wohl sorgt sich nicht zuletzt unsere Küche.
Alex und sein Team kochen. Frisch. Ehrlich. Modern. Nachhaltig.
Und vor allem: hausgemacht.
Bitte weisen Sie unseren Service-Mitarbeitern mit Ihrer Bestellung darauf hin, falls
Allergien oder
Unverträglichkeiten bestehen! Auch Änderungswünsche nehmen wir gern entgegen.
Sollte trotzdem einmal nicht alles zu Ihrer vollsten Zufriedenheit sein, kommen Sie bitte
auf uns zu – konstruktive Kritik ist für uns immer eine Chance uns zu verbessern!
Zu guter Letzt bleibt uns nur noch, Ihnen eine schöne Zeit zu wünschen.

Guten Appetit!
Herzlichst,

die Waldhaus Familie



Aperitifs

Bierperol

Aperol, Bitburger Pils
Orange
5,90

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda
Orange
6,90

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar, Tonic Water
6,90

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Russian Wild Berry
7,50

Brombeer-Limetten-Secco

alkoholfrei
4,20

Belsazar Vermouth – *White oder Rosé*

4cl 4,20

Lustau - Sherry *Fino*

4cl 3,80

Campari

4cl 3,90

mit Orangensaft

6,50

Monkey 47 - Gin

4cl 5,50

mit Thomas Henry – *Tonic Water*

8,60

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.



Vorspeisen, Suppen und Fisch

Klare Rindfleischbrühe

Wurzelgemüse, Eierstich und Markklößchen
7,80

Schaumsüppchen vom Bärlauch

Croûtons und Bärlauch-Öl
6,90

Französische

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken
8,20

Karamellierter Ziegenkäse

Zwiebel-Beeren-Marmelade
Blattsalat
14,90

Black Tiger

Garnelenpfännchen

Knoblauch und Kräuter
Hausbrot
15,80

Tagliatelle al Limone

Black Tiger Garnelen
Brokkoli, Zitrus-Soße
26,90

Ohne Garnelen – 17,90

Gebratenes Lachsfilet

Pernod-Soße
Blattspinat und Basmatireis
25,80

Gebratene Schollenfilets

Butterkartoffeln und Salat
24,20

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen

vegetarisch, vegan und Salat

Spinat - Pasta

Tagliatelle mit Blattspinat und Sahne
Parmesan
19,50

Falafel - Burger

Brioche Bun, Joghurt-Minz-Soße
Tomate und Babypspinat
dazu Süßkartoffelpommes
19,90

mit Aioli + 1,00

Kichererbsen-Eintopf (Vegan)

mit Brokkoli, Süßkartoffeln
und Orzo Nudeln
16,90

Salat - „Waldhaus im Winter“

Bunter Blattsalat mit Senfdressing, Rotkohl, Birne
Ziegenkäse und Croûtons
dazu unser Hausbrot
16,50

Wahlweise auch mit:

gebratene
Champignons
19,80

Süßkartoffelpommes
mit Aioli
21,90

Fair Mast
Hähnchenbrust
22,90

Black Tiger
Garnelen
25,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen *Fleisch*



Filetspitzen vom *Susländer Schweinefilet*
Estragon-Rahm-Soße mit Champignons
Bandnudeln und Salat
25,60

„Waldhaus Schweinerei“
Filet, Rücken und Braten vom Susländer
Champignonrahm, Sherry-Soße
Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln
26,50

Fair Mast **Kokos Hähnchen** *Geschnetzeltes*
Zuckerschoten, Basmatireis
23,70

Wildgulasch von *Rot und Schwarzwild*
mit Pilzen und Preiselbeeren
Kartoffelkroketten und Apfelkompott
25,90

Hüftsteak von der *Deutschen Färse*
Kräuterbutter
gebratene Champignons
Pommes Frites
28,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen *der Saison*

Wiener Schnitzel *vom Kalb*
Zitrone, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Gurkensalat
24,60

Kalbsleber „Berliner Art“
Apfel, Zwiebel
Kartoffelpüree und Salat
24,90

Shepherd's Pie
Lammauflauf
der traditionellen britischen Küche,
überbacken mit Kartoffelpüree
dazu ein Salat
19,50€

Lammhüfte
Thymianjus, Cranberry-Salsa
Zuckerschoten
Süßkartoffelstampf
26,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen „Rustikal“

Panierte Schnitzel vom Susländer Landschwein

„Jäger Art“
mit Champignon-Rahmsoße
18,50

„Wiener Art“
mit Zitrone
16,50

„Pikant“
mit Paprikasoße
18,50

Zu den Schnitzeln servieren wir Pommes Frites und einen Salat

Waldhaus Burger
Brioche-Bun, Beef von der Färsé
Cheddar, Haussoße
Karamellierte Zwiebeln, Bacon und Salat
dazu Pommes Frites
22,90

Currywurst vom Susländer
unsere Currysoße
Pommes Frites und Salat
15,60

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Getränke



Biere

Bitburger Pils	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Diebels Alt	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Erdinger Weißbier	0,50 l / 5,20	0,33 l / 3,50
Veltins Pülleken	0,50 l / 5,20	0,30 l / 3,20
Crew Republic Local Hero - Modern Hell	0,33 l / 4,90	

Alkoholfreie Biere

Bitburger 0,0%	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Erdinger Weißbier <i>Alkoholfrei</i>	0,50 l / 5,20	0,33 l / 3,50
Malzbier	0,33 l / 3,50	

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser klassik/naturell	0,70 l / 6,50	0,25 l / 2,50
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,30 l / 3,10	0,20 l / 2,10
Coca Cola Zero	0,33 l / 3,40	
Fuze Tea Zitrone/Pfirsich	0,33 l / 3,40	
<i>Thomas Henry</i> : Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l / 3,10	

Van Nahmen Säfte

Apfel <i>Naturtrüb</i> , Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja	0,25 l / 3,10	
...als Schorle	0,50 l / 5,40	0,25 l / 2,80

Offene Weine

Scheurebe Spätlese	Kruger Rumpf, Rheinhessen	lieblich	0,25 l / 7,90
Riesling	Kallfels, Mosel	feinherb	0,25 l / 7,90
Grauburgunder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,80
Merlot Rosé Q.b.A	Russbach, Rheinhessen	trocken	0,25 l / 8,20
Dornfelder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,50
Vegas 3 (Cabernet, Merlot, Tempranillio)	Castilla y León, Spanien	trocken	0,25 l / 8,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.