



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns, dass Sie sich heute für uns entschieden haben.  
Ob Sie nun als langjähriger Stammgast hier sind  
oder als Waldhaus-Frischling zu uns stoßen –  
wir freuen uns gleichermaßen, Sie mit uns auf eine kulinarische Reise zu nehmen!

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt  
und von Herzen willkommen fühlen!  
Für Ihr leibliches Wohl ist an allen Fronten gesorgt – in unseren Gasträumen begrüßt Sie  
Florian Heinen mit seinem Service-Team, während in der Küche Alexander Neikes für  
Gaumenschmaus der Extra-Klasse sorgt!  
Alex und sein Team kochen. Frisch. Ehrlich. Regional. Nachhaltig. Originell.  
Und vor allem: hausgemacht.

Bitte weisen Sie unsere Service-Mitarbeiter 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

### Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Russian Wild Berry  
7,50

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda  
Orange  
6,90

### Belsazar Rosé Tonic

Belsazar, Tonic Water  
6,90

### Ipanema *alkoholfrei*

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker  
5,50

### 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.

## Speisen



## der Saison

### Spargelcrèmesuppe

mit Spargelstückchen und Croûtons

6,70

### Bruschetta

geröstetes Hausbrot

gebratener Spargel, Kirschtomaten

Bärlauch-Creme

14,90

### Spargel & Pasta

Tagliatelle mit gebratenem Spargel

Kirschtomaten, Rucola, Pinienkerne, Mascarpone

21,90 €

### Walbecker Stangenspargel

*vom Spargelhof Baumanns, Keylaer*

Salzkartoffeln, zerlassene Butter

19,50

*mit Sauce Hollandaise + 2,00*

### *Dazu wahlweise:*

Kochschinken „hausgemacht“	5,90
Schweine Schnitzel	8,90
Schweine Schnitzel ½	4,50
Wiener Schnitzel <i>vom Kalb</i>	14,00
Lammhüfte	11,90

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

## Vorspeisen & Suppen



### *Klare Rindfleischbrühe*

Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen  
7,80

### *Schaumsüppchen vom Bärlauch*

Croûtons und Bärlauch - Öl  
6,90

### *Karamellierter Ziegenkäse*

Feigen - Chutney  
Blattsalat  
14,90

### *Black Tiger*

### *Garnelenpfännchen*

Knoblauch und Kräuter  
Hausbrot  
15,80

## Hauptspeisen



### *Fisch*

### *Gebratenes Lachsfilet*

Zuckerschoten, Salbei - Gnocchi  
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*

**Gnocchi (Vegan)**  
mit Champignons, Babyspinat  
getrockneten Tomaten, Pinienkerne  
18,90

**Falafel - Burger**  
Brioche Bun, Joghurt - Minz - Soße  
Tomate und Rucola  
dazu Süßkartoffelpommes  
19,90  
*mit Aioli + 1,00*

**Salat - „Waldhaus im Frühling“**  
Bunter Blattsalat mit Senfdressing, Chinakohl, Apfel  
Ziegenkäse und Croûtons  
dazu unser Hausbrot  
16,50

*Wahlweise auch mit:*

*gebratene*  
**Champignons**  
19,80

**Süßkartoffelpommes**  
mit Aioli  
21,90

*Kikok*  
**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



*Susländer – Schwein*



## Filetspitzen

Estragon - Rahm - Soße mit Champignons  
Bandnudeln, Salat  
25,60

## Currywurst

unsere Currysoße  
Pommes Frites und Salat  
15,60

## Waldhaus Schweinerei“

*Filet, Rücken und Braten*

Champignonrahm, Sherry -Soße  
Kartoffelkroketten, Salat  
26,90

## Schnitzel Wiener Art

Zitrone, Pommes Frites  
Salat  
16,50

*mit Champignonrahmsoße* + 3,20  
*mit Pfefferrahmsoße* + 2,50  
*mit Paprikasoße* + 2,90

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*

#### Waldhaus Burger

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

#### Roastbeef – kalt

Remoulade  
Bratkartoffeln und Salat  
21,80

#### Kikok – Hähnchen *Geschnetzeltes*

Kokos - Soße  
Zuckerschoten, Basmatireis  
23,70

#### Rumpsteak *von der Deutschen Färse*

Kräuterbutter  
gebratene Champignons  
Pommes Frites  
34,90

#### Wildgulasch *von Rot und Schwarzwild*

mit Pilzen und Preiselbeeren  
Kartoffelkroketten, Apfelkompott  
25,90

#### Wiener Schnitzel *vom Kalb*

Zitrone, Preiselbeeren  
Bratkartoffeln und Gurkensalat  
24,60

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.