



## Vorspeisen

### Beef Tatar unter der Rauchglocke

19,-

Trüffelmayo | Eigelb | Senfkaviar | Baguette

A C D M O | 1

BEEF TARTARE | EGG YOLK | TRUFFLE MAYO | MUSTARD CAVIAR | BREAD

### Hirsch-Carpaccio

16,-

Mix-Salat | Geröstete Walnüsse | Hartkäse-Flakes | Senfkaviar  
Baguette | Pflaumen-Preiselbeer-Chutney

A G H M O

DEER | NUTS | SALAD | MUSTARD CAVIAR | BREAD

### Rote-Bete-Carpaccio VEGETARISCH

14,-

Mix-Salat | Geröstete Walnüsse | Geflämmter Ziegenfrischkäse | Senfkaviar  
Himbeer-Dressing | Baguette

A G H M O

BEETROOT | SALAD | GOAT CHEESE | WALNUTS | MUSTARD CAVIAR | RASBERRY VINAIGRETTE | BREAD

### Herbstlicher Salat mit Himbeer-Dressing VEGAN

13,-

Mix-Salat | Geröstete Walnüsse | Kirschtomaten | Radieschen | Rote Bete  
Rote Zwiebel | Beeren | Baguette

A H M O

SALAD | BEETROOT | RADISH | WALNUTS | RASBERRY VINAIGRETTE | BREAD | BERRIES

#### Salat verfeinern

+ Gegrillte Knoblauch-Kräuter-Garnelen 3 Stk.

+ 9,-

+ Geflämmter Ziegenfrischkäse VEGETARISCH 3 Stk.

+ 7,-

+ Hartkäse-Flakes VEGETARISCH

+ 2,-

### Würzfleisch

11,-

Vom Geflügel

Zitrone | Baguette

A D F L O | 1

CHICKEN RAGOUT | LEMON | BREAD

### Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe VEGAN

10,-

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

F H

+ Baguette VEGAN 2 Stk.

+ 2,-

PUMPKIN | GINGER | COCONUT | PUMPKIN SEED OIL

### Vorspeisenplatte zum Teilen

19,-

Garnelen | Rindertatar | Herbstsalat | Pimientos de Padrón | Ziegenfrischkäse  
Chimichurri | Baguette

A G H M O

SHARING PLATTER: PRAWNS | BEEF TARTARE | GOAT CHEESE | PADRÓN PEPPERS | SALAD | BREAD | CHIMICHURRI



Preise in € inkl. MwSt. | Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

\* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



## Hauptspeisen

Entenbrust ca. 250 g 30,-

12 Stunden Sous vide gegart

Orangenjus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L O | 1

DUCK BREAST | ORANGE SAUCE | RED CABBAGE | DUMPLINGS | BUTTER

Wildschweinbäckchen\* 28,-

12 Stunden Sous vide gegart

Wildjus | Vanille-Orangen-Karotten | Wilder Brokkoli | Rote-Bete-Püree

G L O | 1

WILD BOAR CHEEK | GAME SAUCE | CARROT | BROCCOLI | BEETROOT PURÉE

Hirschbraten aus der Keule\* 27,-

12 Stunden Sous vide gegart

Wildjus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L O | 1

VENISON ROAST | GAME SAUCE | RED CABBAGE | DUMPLINGS | BUTTER

Hasenkeule 26,-

12 Stunden Sous vide gegart

Wildjus | Vanille-Orangen-Karotten | Wilder Brokkoli | Semmelknödel

A C G L O | 1

HARE LEG | GAME SAUCE | CARROT | BROCCOLI | DUMPLING



Schweinefilet\* 25,-

Waldpilzragout | Ofen-Drillinge

F L O

PORK FILLET | FOREST MUSHROOM RAGOUT | ROAST POTATOES

Schweineschnitzel\* 24,-

„Wiener Art“

Kleiner Salat | Backofen-Pommes frites

A C H M N O

PORK SCHNITZEL | SALAD | FRIES

Kaninchenleber\* 22,-

Portweinjus | Ofen-Mischgemüse | Rote-Bete-Püree

G L O

RABBIT LIVER | PORT WINE SAUCE | ROAST VEGETABLES | BEETROOT PURÉE

Semmelknödel\* VEGETARISCH 21,-

auch vegan erhältlich mit unseren Klößen

Waldpilzragout | Kleiner Salat

A C F G H L M O

BREAD DUMPLING | FOREST MUSHROOM RAGOUT | SALAD

Käsespätzle\* VEGAN 19,-

Kleiner Salat | Röstzwiebel

A H M O P

CHEESE SPÄTZLE | SALAD | FRIED ONIONS

Sie hätten lieber eine andere Beilage? Sprechen Sie uns gern an – für den Austausch berechnen wir 2,- Aufpreis.

Preise in € inkl. MwSt. | Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

\* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



## Burger



### Bacon Burger – Unser Waldblick-Original

23,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180 g Rindfleisch-Patty | Bacon | Käse | Röstzwiebeln | rote Zwiebel  
Salat | Saure Gurke | Tomate | BBQ-Sauce | Burgersauce

A C G M N

Doppelt hält besser!

+ zusätzliches Rindfleisch-Patty 180 g

+ 6,-

BEEF | BACON | CHEESE | FRIED ONIONS | ONION | SALAD | PICKLE | TOMATO | BURGER SAUCE | BBQ SAUCE

### No-Beef-Burger VEGAN

20,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

120 g Raging Pig Burger-Patty | Gurken-Relish | Rote Zwiebel  
Salat | Tomate | Vegane Mayonnaise von Hellmann's

A M

Doppelt hält besser!

+ zusätzliches Raging Pig Burger-Patty 120 g

+ 6,-

PLANT PATTY | CUCUMBER RELISH | ONION | SALAD | TOMATO | VEGAN MAYO

Raging Pig ist 100 % pflanzlich – schmeckt aber täuschend echt nach Schweinefleisch.

Das Hamburger Food-Startup hat es sich zur Mission gemacht, Schweinefleisch-Alternativen so authentisch zu entwickeln, dass selbst der Papa staunt.

Die Basis: hochwertiges Erbsenprotein in Kombination mit aromatischen Pilzen – produziert regional in der Lüneburger Heide.

Alles nur Chemie? Nein! Zutaten: Wasser, Erbsenprotein, Austernseitling, Gewürze – ohne Gentechnik. Das Ergebnis ist ein Produkt mit echtem Biss, saftiger Textur und einem Geschmack, der keine Wünsche offenlässt.



## Vom Grill

### Rinderfilet ca. 200 g

Kräuterbutter G M  
BEEF FILLET | HERB BUTTER

34,-

Das edelste Stück vom argentinischen Weiderind überzeugt mit butterzarter Textur und mildem, elegantem Geschmack. Feine Kräuternoten aus natürlicher Grasfütterung, wunderbar saftig trotz magerer Natur – ein Filet, das auf der Zunge schmilzt.

### US-Rinderschaukelstück ca. 200 g

Kräuterbutter G M  
US BEEF SHOULDER | HERB BUTTER

28,-

Aus der Schulter US-amerikanischer Rinder, modern als „Flat Iron“ zugeschnitten und dabei von der zähen Mittelsehne befreit – butterzart und deutlich würziger im Geschmack als das Filet, mit kräftiger Marmorierung für maximale Saftigkeit.

### Steak vom Wildschweinrücken ca. 200 g

Kräuterbutter | Walnusskruste A G H  
WILD BOAR LOIN | WALNUT CRUST | HERB BUTTER

26,-

Kurzfaserig, mager und von Natur aus zart – das Rückensteak vom Wildschwein bleibt bei schonender Zubereitung wunderbar saftig. Die Walnusskruste unterstreicht sein kräftig-nussiges, waldiges Aroma auf angenehm elegante Weise.

### Perlhuhnbrust Suprême Am Flügelknochen serviert

GUINEA FOWL BREAST

22,-

Feiner und nussiger im Geschmack als klassisches Hähnchen, mit einer dezenten Wildnote. Als „Suprême“ mit Haut und Flügelknochen serviert, bleibt das zarte Fleisch schön saftig, während die Haut herrlich knusprig gelingt.

### Forelle ca. 270 g küchenfertig entgrätet

Chimichurri | Pesto von sonnengetrockneten Tomaten | Zitrone  
TROUT | CHIMICHURRI | SUN-DRIED TOMATO PESTO | LEMON

18,-

Im Ganzen zubereitet entfaltet die Forelle ihr volles, fein-nussiges Aroma und bleibt dabei herrlich saftig. Verfeinert mit spritziger Zitrone, würzigem Chimichurri und sonnengereiftem Tomatenpesto – ein frischer, mediterran angehauchter Genuss.

#### Was darf's dazu sein?

- + Gegrillte Knoblauch-Kräuter-Garnelen
- + Portweinjus L O | 1
- + Orangenjus L O | 1
- + Kräuterbutter G M **VEGETARISCH**
- + Baguette A **VEGAN** 2 Stk.
- + Chimichurri **VEGAN**
- + Trüffelmayo M **VEGAN**

- + 9,-
- + 3,-
- + 3,-
- + 2,-
- + 2,-
- + 2,-
- + 2,-

Wir grillen Ihr Steak medium. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen.



## Beilagen

Stellen Sie Ihr perfektes Gericht zusammen, indem Sie aus unseren vielfältigen und leckeren Beilagen für Ihren Burger oder Ihr Grillgericht wählen. Los geht's:

### Gemüsebeilagen

|                                                                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Kleiner Herbstlicher Salat mit Himbeer-Dressing</b> <small>A H M O VEGAN</small>                            | 7,- |
| Mix-Salat   Rote Bete   Geröstete Walnüsse   Baguette   Beeren<br>SALAD   BEETROOT   WALNUTS   BREAD   BERRIES |     |
| <b>Wilder Brokkoli</b> <small>VEGAN</small>                                                                    | 7,- |
| WILD BROCCOLI                                                                                                  |     |
| <b>Pimientos de Padrón</b> <small>VEGAN</small>                                                                | 7,- |
| Spanische Bratpaprika mit Meersalz und Olivenöl<br>PADRÓN PEPPERS                                              |     |
| <b>Waldpilzragout</b> <small>F L O VEGAN</small>                                                               | 7,- |
| FOREST MUSHROOM RAGOUT                                                                                         |     |
| <b>Ofen-Mischgemüse</b> <small>VEGAN</small>                                                                   | 6,- |
| Champignons   Karotten   Kürbis   Rote Zwiebel   Wilder Brokkoli<br>ROAST MIXED VEGETABLES                     |     |
| <b>Rotkohl</b> <small>*</small>                                                                                | 4,- |
| Apfel   Speck<br>RED CABBAGE   APPLE   BACON                                                                   |     |



### Sättigungsbeilagen

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Käsespätzle</b> <small>A P VEGAN</small>                           | 10,- |
| Röstzwiebel<br>CHEESE SPÄTZLE   FRIED ONIONS                          |      |
| <b>Semmelknödel</b> <small>A C G VEGETARISCH</small>                  | 7,-  |
| BREAD DUMPLING                                                        |      |
| <b>Kartoffelgratin</b> <small>C G VEGETARISCH</small>                 | 6,-  |
| POTATO GRATIN                                                         |      |
| <b>Backofen-Pommes frites</b> <small>VEGAN</small>                    | 6,-  |
| Mayonnaise <small>C M</small> oder Ketchup<br>FRIES   MAYO OR KETCHUP |      |
| <b>Rote-Bete-Püree</b> <small>G VEGETARISCH</small>                   | 6,-  |
| BEETROOT PURÉE                                                        |      |
| <b>Ofen-Drillinge</b> <small>VEGAN</small>                            | 6,-  |
| ROAST POTATOES                                                        |      |

Preise in € inkl. MwSt. | Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

\* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



## Dessert & Eis



### Pulsnitzer Pfefferkuchen-Panna-Cotta <sup>A G H</sup> VEGETARISCH

12,-

1 Kugel hausgemachtes Sorbet | Beerengrütze | Hafer-Crumble  
GINGERBREAD PANNA COTTA | SORBET | BERRY COMPOTE | OAT CRUMBLE

### Kaiserschmarrn <sup>A C G</sup> ohne Rosinen VEGETARISCH VEGAN

10,-

SHREDDED PANCAKE

#### Kaiserschmarrn verfeinern

+ Portwein-Zwetschgen <sup>O</sup> VEGAN

+ 3,-

+ Vanilleeis <sup>G</sup> VEGETARISCH

+ 3,-

+ Apfelmus VEGAN

+ 2,-

+ Preiselbeeren VEGAN

+ 2,-

### Nussknacker <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

10,-

1 Kugel Vanilleeis & 2 Kugeln Nusseis | Nuss | Schlagsahne | Karamellsauce  
VANILLA ICE CREAM | NUT ICE CREAM | NUTS | WHIPPED CREAM | CARAMEL SAUCE

### Mini-Crème Brûlée <sup>A C G H</sup> VEGETARISCH

9,-

1 Kugel hausgemachtes Sorbet | Beerengrütze | Hafer-Crumble  
CRÈME BRÛLÉE | SORBET | BERRY COMPOTE | OAT CRUMBLE

### Coupe Dänemark <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

9,-

3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladensauce  
VANILLA ICE CREAM (3 SCOOPS) | WHIPPED CREAM | CHOCOLATE SAUCE

### Eierlikörbecher <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

9,-

EGG LIQUEUR SUNDAE

### Sorbet <sup>A H</sup> VEGAN

7,-

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet | Hafer-Crumble  
SORBET (2 SCOOPS, DAILY FLAVOR) | OAT CRUMBLE

### „Despresso“ <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

6,-

Kleine Dessertüberraschung & Espresso  
DESSERT SURPRISE | ESPRESSO

### Affogato <sup>A C G</sup> Espresso auf Vanilleeis VEGETARISCH

6,-

Schlagsahne  
ESPRESSO OVER VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

### Eingeweckte Rote Grütze <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

6,-

1 Kugel Vanilleeis | Beerengrütze  
VANILLA ICE CREAM | BERRY COMPOTE

### Kindereisbecher „Eisclown“ <sup>A C G</sup> VEGETARISCH

5,-

1 Kugel Eis | Schlagsahne | bunte Smarties  
ICE CREAM | WHIPPED CREAM | COLORFUL CANDIES

### 1 Kugel Eis <sup>A H</sup> VEGETARISCH oder Sorbet VEGAN

3,-

Hafer-Crumble  
1 SCOOP ICE CREAM OR SORBET | OAT CRUMBLE

Preise in € inkl. MwSt. | Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

\* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.