



Sehr verehrte Gäste,
schön, dass Sie bei uns sind!
Wir möchten Sie herzlich willkommen heißen in unserem Bistro Blattwerk.

Ihr Team vom Waldhotel Heiligenhaus

Montag bis Samstag

17:00 bis 22:00

Küche 17:30 bis 21:00

Sonntag

12:00-22:00

Küche 12:00-14:00 und 17:30 bis 21:00

Kaffee, Kuchen & Kleinigkeiten 14:30 bis 17:30

Tel. 02056-5970

reservierung@wald-hotel.de



Wir empfehlen!

Apfel – Curry – Kokossuppe

Garnelenspieß

Geschmorte saure Schweinebäckchen

Endivien – Kartoffelstampf, rote Zwiebelmarmelade

Krokant – Eisparfait

Baumkuchenmantel, marinierte Beerenfrüchte, Espuma

3-Gang

32.50

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



Auf geht's!

Rindercarpaccio vom Weideochsen 13.50

BBQ Dip, marinierte Pilze

**Gebeizter Fjord Lachs, Limette
und brauner Rohrzucker** 13.50

Avocado, rosa Grapefruit

Gebackener Ziegenkäse in Brickteig 11.50

Blattsalate mit Himbeerdressing

Gazpacho Andaluz 7.50

Apfel – Curry – Kokossuppe 7.50

Garnelenspieß

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



Mittendrin!

Primtjes Matjes	13.50
Rote Zwiebeln, Stangenbohnen, Röstkartoffeln	
Doradenfilet vom Grill	24.50
mediterranes Gemüse, Safransoße, Thymiankartoffeln	
Thüringer Duroc Schweinekotelett	19.50
Kräuterbutter, Stangenbohnen, überbackene Sahnekartoffeln	
Wiener Schnitzel	23.50
Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Gurkensalat	
Senfrostbraten	26.50
Rumpsteak mit Zwiebel – Senfkruste gratiniert, Röstkartoffeln kleiner Salat	
Rinderfiletsteak Black Angus	34.50
Cognac – Pfefferrahm, Blattspinat, überbackene Sahnekartoffeln	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



Mal ohne Fleisch!

Feine Bandnudeln, sautierte Pfifferlinge 16.50

Rote Zwiebeln, geriebener Hartkäse

Sommerlicher „Blattwerk“ – Salat 14.50

Blattsalate, Orangen – Zitronendressing, Avocado

Melone, Weintrauben, Sonnenblumenkerne,

sautierte Pfifferlinge

Dauerrenner!

Rostbeef kalt rosa gebraten, Sauce Tartare 18.50

Röstkartoffeln, Blattsalat

Geschmorte saure Schweinebäckchen 17.50

Endivien – Kartoffelstampf, rote Zwiebelmarmelade

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



sweets!

Krokant - Eisparfait 9.50

Baumkuchenmantel, marinierte Beerenfrüchte, Espuma

Tonkabohnen Crème brûlée 9.50

Nektarinensalat, weißes Schokoladeneis

Anderer Abschluss!

Französische Rohmilchkäse 10.50

Die drei Großen der Normandie

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.



Immer wieder sonntags!

Stück Kuchen	3.50
Schlagsahne	0.50
Eiscafé	6.50
Vanilleeis und Schlagsahne	
Blattjansen-Brett	14.50
Prosciutto di Parma, Südtiroler Speck, Salame Milano Oliven, Brot, Butter	
Gazpacho Andaluz	7.50
Kalte spanische Gemüsesuppe aus rohem Gemüse	

Desserts aus unserer Speisekarte

Jeden Sonntag in der Zeit von 14:30 bis 17:30

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, so stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter zur Verfügung.