



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

Wir empfehlen!

Rapunzelsalat in Kartoffeldressing

Speckcrumble, Brotcrôutons

A.I

Tranchen von der Barbarie Entenbrust, rosa gebraten

Orangensauce, Rosenkohl, Süßkartoffelpüree

9.8.A.J

Kürbis – Krokant Eisparfait im Baumkuchenmantel

Exotische Früchte, Espuma

A.C.8

3-Gang

39.50

Weinempfehlung:

2017 Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon trocken

Philipp Kuhn

Pfalz

42.00

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

Auf geht's!

Rapunzelsalat in Kartoffeldressing	9.50
Speckcrumble, Brotcrôutons A.I	
Marinierte Camarones Shrimps	13.50
Couscous Salat, Guacamole Ascorbinsäure, Xanthan	
Karamellisierter Ziegenkäse	11.50
Herbstliche Blattsalate, Preiselbeer-Walnussdressing, frittierte Topinambur I	
Steinpilzconsommé	8.50
Ravioli C.8.A.I	
Hokkaido – Kokossuppe	7.50
Yakitori Saté Spieß F.A.9	

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

Mittendrin!

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten 34.50

Zitronengras – Ingwersauce, wilder Broccoli

Butterkartoffeln A.8.I.9

Tranchen von der Barbarie Entenbrust, rosa gebraten 24.50

Orangensauce, Rosenkohl, Süßkartoffelpüree 9.8.A.J

Hirschmedaillon aus heimischer Jagd 32.50

Holundersauce, Apfel – Rotkohl, Spätzle C.A.8.I.9

Rinderfilet „ Black Angus“ 34.50

Rotwein – Schalottensauce, Blattspinat und Polenta 9.A.I.8

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

Mal ohne Fleisch!

Kartoffel – Apfelstampf 21.50

gebratene Jacobsmuscheln, leichte Senfsauce 1.8.9.J

Herbstliche Blattsalate mit Traubenkerndressing 16.50

Gegrillte Kürbisscheiben, Sharonfrüchte, sautierte Pilze,
geröstete Nüsse 8.H2.H3.H4.H5.H6.H7.H8

Dauerrenner!

Roastbeef kalt, rosa gebraten, Sauce Tartare 19.50

Röstkartoffeln, gemischter Salatteller c.J.

Schnitzel vom Ruhrtaler Schwein 18.50

Röstkartoffeln, gemischter Salatteller a.C.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

sweets!

Kürbis – Krokant Eisparfait im Baumkuchenmantel 9.50

Exotische Früchte, Espuma A.C.8

Warmer Schokoladen Brownie 9.50

Eingelegte Kirschen, Haselnuss Eiscreme in Krokanthippe H2.A.C

Vanilleeis mit Schlagsahne 9.50

Heiße Himbeeren G.C.1.4.6.7

Anderer Abschluss!

Tomme de Savoie 10.50

Kuh – Rohmilchkäse aus der Region Savoie

Früchtebrot, Cranberry – Chutney G.A1.A2

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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



BLATTWERK
— BISTRO & BAR —

Immer wieder sonntags!

Stück Kuchen 3.50

Schlagsahne g. 0.50

Vanilleeis 9.50

Heiße Kirschen und Schlagsahne g.C.1.4.6.7.

Blattjausen-Brett 14.50

Roher Schinken vom Ruhrtalschwein

Oliven, Brot, Butter g.A.5.

Hokkaido – Kokossuppe 7.50

Yakitori Saté Spieß I.G.

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.