



WALDGASTHAUS Entenfang

Saisonale Karte

SUPPEN

Riesling – Lauch – Cremesuppe | Vanille | Kräutercroûtons € 9,50 (vegetarisch)

Schaumsüppchen | Petersilienwurzel | Rote Bete Chip € 8,90 (vegetarisch)

VORSPEISEN

Hausgebeizter Fjordlachs | Spinatcreme | Honig – Senf – Topping | Tobikokaviar € 18,50

Karamellisierter Ziegenkäse | Rosmarin | Honig | Rote Bete - Himbeersalat |
geröstete Mandeln € 12,50 (vegetarisch)

HAUPTSPEISEN

Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce | Bouillonkartoffeln | karamellisiertes Wurzelgemüse
€ 28,50

Lackierte Entenbrust | Rotkohlpesto | glasierte Zuckerschoten | Kartoffelgratin € 31,50

Lachs | Vanille | Honig-Fenchelgemüse | Safranrisotto € 32,50

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Safranrisotto | glasierter, grüner Spargel | roter Chicorée € 28,50

Hausgemachte Trüffel-Ziegenkäse-Ravioli | fruchtiger Tomatenschaum | Rucola € 24,50

DESSERTS

Frittiertes Pistazieneis | Kokos | Orangenragout € 9,50 (vegetarisch)

Liebe Gäste,
die Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie
in einer separaten Speisekarte. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gern an!