



Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Vorspeisen

Schwarze Trüffel Frites mit Trüffelmayonnaise	€	8,90
Entencarpaccio mit einer Orangen-Apfel Vinaigrette, Rucola und Grana Padano	€	8,90
Geräuchertes Matjesfilet mit Bärlauch-Aioli und mariniertem Baby-Spinat	€	8,90

Suppen

Enten Beef Tea mit zarten Entenbruststreifen und Shiso Kresse	€	5,90
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse	€	5,30
Spargel-Parmesan Süsschen mit Bärlauchschaum	€	5,90

Für unsere Suppen können Sie gern Baguette und Butter bestellen, dafür berechnen wir einen Aufschlag von € 1,00.



Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Entenspezialitäten

Knusprig, gebratene ½ Ente mit einem Backapfel, Johannisbeersauce, Rotkohl, wahlweise: Kroketten	€ 16,50
<u>oder</u> Kartoffelklöße	€ 17,50
<u>oder</u> mit Brot und einem Salatteller	€ 17,50
Sous - vide gegarte Entenbrust mit Bärlauch-Kartoffelpüree und grüner Spargel in einer Nage	€ 19,90
Panierte Entenkeule, mit Baby Spinat, Süßkartoffel Frites und Sourcream	€ 18,90
Enten-Burger- 100 % Entenpatty mit selbstgemachter Burgersauce, Rotkohl, Coleslaw und dazu Süßkartoffel Frites	€ 14,90
Für 2 Personen Großer Ententeller mit gebratener Entenbrust, Entenkeule, Entenleber, Entenbratwurst, dazu servieren wir Johannisbeersauce, Rotkohl, Baby Spinat, Backapfel, Dauphinekartoffeln und Kartoffelklöße	€ 42,50
In Thymian gebratene Entenleber auf geröstetem Butter Brioche mit glasierten Äpfeln und Zwiebeln	€ 17,90



Waldgasthaus Herrenhausen
Entenfang

weitere Hauptspeisen

Rib Eye Steak mit glasierten Artischockenherzen, Kartoffelgratin, Rosmarinjus und Trüffelschaum	€	26,50
„Entenfänger Pfännchen“ mit Bärlauch Gnocchis, gebratenem Rinderrückensteak, Gemüse Julienne und Käse überbacken	€	18,50
Spargel „flämisch“ Spargel, Ei und Kochschinken mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	€	16,50
Frischer deutscher Spargel vom Spargelhof Sürrie mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	€	18,50
wählen Sie dazu:		
mit Rumpsteak	€ +	7,90
mit Lachs	€ +	7,90
mit Schnitzel	€ +	6,90
mit Serranoschinken	€ +	6,50



Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Fisch

Doradenfilet auf Wurzelgemüse
in einer Dillrahmsauce und Trüffel-Kartoffelpüree € 24,50

In Butter gebratenes Lachsfilet
mit grünem Spargel, Ofenkartoffel mit Sourcream
und Zitronenschaum € 23,50

Vegetarisch

Bärlauch Gnocchis mit grünem Spargel
und gebackenem Camembert € 13,90

Tortiglioni mit Lachswürfel
und Gemüse Julienne in Rahm mit Trüffelschaum € 14,90



Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Für den kleinen Hunger...

Ofenkartoffel gefüllt mit Sourcreme,
Salatbouquet und geräuchertem Matjesfilet € 12,90

Flammkuchen mit Speck,
Zwiebeln, Kräuterschmand und Spargel € 12,50

Großer gemischter Blattsalat
mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren
und einer Orangen-Apfelvinaigrette € 12,90



Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Deftiges

Selbstgemachtes Sauerfleisch mit einem Salatbouquet und Bratkartoffeln	€	12,90
Entenfänger Currywurst mit einer fruchtigen hausgemachten Currysauce, Pommes Frites und Salatbeilage	€	10,90
2 Entenbratwürste mit Kartoffelstampf, einem Beilagen Salat und Senf	€	11,50
Klassisches „Bauernfrühstück“ mit einem Salatbouquet und sauren Gurken	€	10,50
Kalte Rosa Roastbeef Tranchen mit hausgemachter Remoulade, Röstkartoffeln an einem Salatbouquet	€	12,90



Waldgasthaus Herrenhausen Entenfang

Selbstgemachte Desserts

Himbeer-Mascarpone Parfait
auf Waldbeerenragout € 7,90

Passionsfrucht Crème Brulée € 7,50

Käsevariation
mit Mango-Limetten Chutney
und Feigen-Mandelbrot € 9,90

Kleine Warenkunde:

Was ist ein Chutney?

Ein Chutney (gesprochen "Tschutnei") ist eine süß-sauer eingekochte, würzige oder auch scharf-pikante Sauce mit musartiger Konsistenz. Auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestückchen sind möglich.

Chutneys stammen aus Indien, wo sie zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet werden. Die Engländer brachten Chutneys während der Kolonialzeit nach Europa, wo es üblich wurde, Chutneys in Gläsern eingemacht mit langer Haltbarkeit herzustellen.

Ein Chutney, so wie es in Europa und in den USA zubereitet wird, besteht aus Gemüse oder Früchten. Dabei werden häufig Mangos, Tomaten, Zwiebeln oder Knoblauch als Hauptzutat verwendet. Durch entsprechende Zugabe von Salz, Zucker, Essig, Chili, Pfeffer, Zitronensaft, Kurkuma oder anderen Gewürzen wird die gewünschte Geschmacksrichtung erreicht. Hier ist der Phantasie und Kreativität keine Grenze gesetzt!

Chutneys passen je nach Sorte gut zu kurz gebratenem Fleisch, Fisch, kaltem Braten und Käse.

Stellen Sie sich Ihren Eisbecher nach Ihren
Wünschen zusammen...

Unsere Eissorten:

Vanille, Schoko, Erdbeer, Cassis-Sorbet,
Zitrone, Walnuss, Weißer Nougat, Pistazie, Haselnuss je Kugel € 1,50