

Vorspeisen / Salate

*Ragout fin vom Kalb
in der Blätterteigpastete mit Salatdekoration und Zitrone*



5,90 Euro

*Flusskrebsscocktail
mit grünen Spargelspitzen und Toaststecken*

7,50 Euro

*Hausgemachte Wildschweinpastete
mit Backpflaumen und Nüssen,
dazu Preiselbeersauce und Nußbrot*

8,90 Euro



*Hausgemachter Schinken³ von der Mastgans
auf Waldorfsalat und Sauce Cumberland*

9,50 Euro

*Kleiner gemischter Salat
mit verschiedenen Rohkost³- und Blattsalaten*

3,90 Euro

*Tomaten – Mozzarella – Salat
mit Basilikumdressing und Baguettebrot*

7,50 Euro



*Großer bunter Salatteller
mit Joghurtdressing, Thunfisch¹,
Käsestreifen⁶ und Ei*

7,50 Euro



Suppen

*Kraftbrühe vom Gänseklein
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Backerbsen*

3,90 Euro



*Petersilienwurzelcremesuppe
mit Sahnedekor und Crôutons*

3,90 Euro

*Wildrahmsuppe „Diana“
mit Preiselbeersahne*

4,10 Euro



Vegetarische Gerichte

*Gemüse – Pilz – Ragout
Schupfnudeln und Kräuterrahmsauce*

7,90 Euro

*Gemüsebolognese
auf Bandnudeln und Parmesankäse*

7,90 Euro



*Broccolisouflee
mit Kräuter Joghurt Dip und knackigen Blattsalaten*

7,90 Euro



Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir das Angebot aus unserer Kinderkarte!

Hauptgerichte

*Pikantes Wildschweinragout
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Thüringer Hüllerle*

12,10 Euro



*Knusprige Entenbrust,
dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße*

12,20 Euro



*Rinderschmorbraten an Burgundersauce
mit Mandelbroccoli und Wickelkloßscheiben*

12,50 Euro

*Schweinerückensteak „Strindberg“
mit Zwiebel Senf Kruste, dazu Pommes Frites und kleiner Salat*

13,40 Euro

*Saftiger Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen*

14,30 Euro



*Knusprige Gänsebrust
Grünkohlgemüse und Thüringer Klöße*

14,50 Euro

*Saftig gebratene Fasanenbrust im Speckmantel^s
auf Rieslingkraut, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree*

15,10 Euro

*Sauerbraten von der Rehkeule an Wacholdersauce,
dazu Romanescogemüse und Thüringer Hüllerle*



15,50 Euro

*Rosa gebratenes Hirschrückensteak
an Preiselbeercognacobst, Romanescogemüse und Herzoginkartoffeln*

16,10 Euro

Fisch

*Gebackenes Karpfenfilet
an Meerrettichsauce, gedünsteten Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln*

12,40 Euro

*Lachsfilet, gedünstet
mit Krabbensauce, Brokkoliröschen und Butterreis*

13,40 Euro



*Gebratenes Zanderfilet auf Speck-Linsen-Sauce
und Reiskrusteln*

13,50 Euro

Dessert

*Ofenfrischer Apfelstrudel
an Nusseis und Sahne*

4,20 Euro

*Stollenparfait,
auf Zimtsauce und Sahne*

4,50 Euro

*Rote Grütze von Rumtopfrüchten
mit Vanilleeis und Sahnedekor*

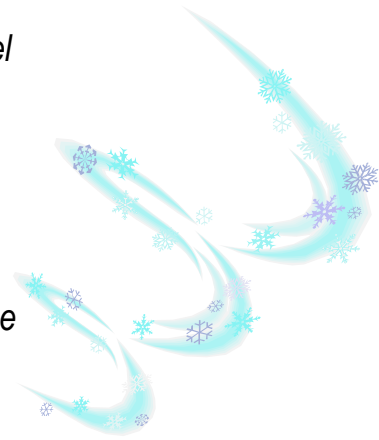
4,70 Euro

*Topfenknödel mit Nougatkern
auf Orangen-Minz-Salat*

5,30 Euro

*Orangen-Campari Sülze
mit Vanilleschaum*

5,90 Euro



Legende:

- 1 - Konservierungsstoffe, 2 - Phospat, 3 - Nitritpökelsalz,
4 - Antioxidantien, 5 - Verdickungsmittel, 6 - Farbstoff,
7 - Stabilisator, 8 - Koffein, 9 - Süßstoff, 10 - Chinin (Aroma)



W eihnachtsmenü

Petersilienwurzelcremesuppe
mit Sahnedekor und Crôutons

* * *

Knusprige Gänsebrust
Grünkohl und Thüringer Klöße

* * *

Topfenknödel mit Nougatkern
auf Orangen-Minz-Salat

21,50 Euro

Liebe Gäste

herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir möchten Sie gern verwöhnen und hoffen,
dass Sie Zeit zum Genießen mitgebracht haben.

Wir wünschen Ihnen besinnliche Feiertage
und alles Gute für das Jahr 2011.

Unsere Aktionen im Monat Januar:

vom 03.01.2011 bis 23.01.2011

Unsere Köche stellen sich vor.

vom 24.01.2011 – 13.02.2011

So schmeckte es in der DDR

Ein angenehmen Aufenthalt und einen schönen Tag
wünscht Ihnen

Das Team

vom

Waldbahn Hotel