



Vorspeisen | Starter

Carpaccio ¹ **9.50**

mit Salatbouquet, Olivenöl, Balsamico und frisch gehobelten Parmesan, dazu Baguette
with salad, olive oil, balsamic and freshly sliced parmesan cheese, baguette on side

Caprese ^{1,7} **8.50**

Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamico Glace und frischem Basilikum
Mozzarella with vine tomatoes, balsamic glaze and fresh basil

Räucherlachsroschen / *Roses of smoked salmon* ^{3,4} **8.50**

auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Dill-Sauce
on potato with Honey-Mustard-Dill-Sauce

Gebackener Ziegenkäse / *Baked goat's cheese* ^{1,7,8} **8.50**

mit Nüssen und Honig an Salatbouquet, dazu Baguette
with nuts and honey at salad, with baguette

Suppen | Soups

Festtagssuppe "Waldhotel" / *Special-Day soup "Waldhotel"* ^{3,9,1} **4.50**

mit feiner Einlage
with fine insert

Curry Suppe / *Curry soup* ^{7,8} **4.90**

Curry-Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch verfeinert, Sahnehäubchen und Mandeln
Curry poultry cream soup with coconut milk refined, cream and almonds on top

Tomatensuppe / *Tomatosoup* ⁷ **4.50**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Gin abgerundet und Sahnehaube
fruity tomatosoup specialist with gin and cream on top



Salate | *Salads*

Beilagen-Salat / *Side salad** **4.50**

Caesar's Salad **9.50**
mit Hähnchenbruststreifen / *with slices of chicken* **13.50**

Gemischter Salat / *Mixed Salad** **7.50**

mit Blattsalaten der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln
with salads of the season, tomatoes, cucumber,

wahlweise mit / *of your choice with*

Thunfisch und Ei* / *Tuna and egg*^{3, 4} **8.90**

„Bergseesalat“* / *“Bergseesalat”* **9.80**
mit Hähnchenstreifen / *with slices of chicken*

„Chef-Salat“* / *“Chef-Salad”* **9.80**
mit Kochschinken, Ei und Käse / *with ham, egg and cheese*

*Salate sind mit unserem Hausdressing – Himbeer-Estragon – verfeinert /
**Salads are specialist with our house dressing – raspberry-tarragon*

Weitere Dressings zur Wahl / *more dressings to choose from:*

Joghurtdressing mit frischen Kräutern / *Yogurt dressing with fresh herbs*⁷

Kräuter-Senf-Vinaigrette / *herb and mustard vinaigrette*¹⁰

Balsamico-Essig und Olivenöl / *balsamic vinegar and olive oil*



Steaks

	aus der Region from the region	aus Südamerika from South America
Rumpsteak (ca. 250 g)	18.50	17.50
Filetsteak (ca. 200 g)	23.50	22.50
Filet vom Strauß / Filet of the ostrich (ca. 200 g)	23.50	

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und einem kleinen Salat serviert.
All Steaks are served with herbal butter and a small salad.

Wählen Sie Ihre Beilagen / Choose your side dishes

Ofenkartoffel mit Sour Cream / <i>baked potato with sour cream</i>	4.50
Bratkartoffeln / <i>fried potatoes</i>	3.50
Steak House Pommes / <i>Steak House fries</i>	3.50
Wedges	3.50
gebratene Zwiebeln / <i>fried onions</i>	3.50
gebratene Champignons / <i>fried champignon</i>	3.50
süßer Mais mit Lauchzwiebeln / <i>sweet corn with leek onions</i>	3.50
frisches Grillgemüse / <i>fresh barbecue vegetables</i>	3.50
Pfeffersauce / <i>pepper sauce</i>	2.50
Sauce Bernaise / <i>sauce bernaise</i>	2.50
Sahnemeerrettich / <i>creamed horseradish</i>	2.50
Black BBQ Sauce (scharf) / <i>black bbq sauce (spicy)</i>	2.50



Unsere besonderen Empfehlungen / *Our specific recommendations*

“Bergseepfanne” / “Bergsee pan“³ 18.90

Drei verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Gartengemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise
Three different medaillons of pork, beef and chicken with vegetables, fried potatoes and béarnaise sauce

Mediterrane Rinderpfanne / *Mediterranean beef pan*^{1, 3} 19.50

Tranchen vom Rind mit tomatisierten Champignons, Zucchini und Zwiebeln, dazu servieren wir Kroketten
Slices of beef with tomated mushrooms, zucchini and onions, served with potato balls

Fleischgerichte / *Meat dishes*

Hähnchen Saltimbocca / *Chicken Saltimbocca* 13.80

mit Salbei und Seranoschinken an Basilikum-Kirschtomaten auf Bandnudeln
with sage and serrano ham on tagliatelle with basil-cherry tomatoes

Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ / *Pork Schnitzel “Waidmanns Style“*^{1, 3, 7} 14.90

mit frischen geschmorten Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce, dazu Steakhouse Pommes
with fresh braised mushrooms and onions in cream sauce, served with steakhouse fries

Schweineschnitzel „Wiener Art“ / *Pork Schnitzel “Vienna Style“*^{1, 3} 14.90

mit Steakhouse Pommes, Salat und Zitrone
with steakhouse fries, salad and lemon

Schweinelendchen / *tasty pork*^{1, 3, 7} 15.80

mit feiner Rahmsauce, gebratene Champignons, Kroketten und einem gemischten Salat
with cream sauce, roasted mushrooms, potato croquettes and a mixed salad

„Dammer Riese“ / *“Dammer Giant“*^{1, 3, 7} 9.90

Mega Burger mit Tomate, Salat, Gurke, original dänische Remoulade, Barbecue-Sauce und Zwiebeln mit Steakhouse Pommes
Big Burger with tomato, lettuce, cucumber, original Danish remoulade, barbecue sauce, onions and steakhouse fries



Fischgerichte / *Fish dishes*

Zanderfilet gebraten / *Fried pike-perch filet* ^{1, 7} **15.50**
auf mediterranem Zucchini-Champignon-Tomatengemüse mit Kräuterreis
on mediterranean zucchini-mushroom-tomato vegetables with herb rice

Lachs / *Salmon* ^{2, 3, 4} **16.50**
auf der Haut gebraten auf Safran-Garnelen-Tagliatelle
roasted on skin on saffron shrimp tagliatelle

Vegetarisches / *Vegetarian*

Gebackener Camembert / *baked Camembert* ^{1, 3, 7} **8.50**
mit Preiselbeersahne, knusprige Petersilie, Salatgarnitur, Toast und Butter
with cranberry-cream, crispy parsley, salad, toast and butter

Linguini ^{1, 3} **9.50**
mit feiner Gemüse-Bolognese und frischen Kräutern
with fine vegetable bolognese and fresh herbs

Veganes / *Vegan*

Gemüsepfanne „Italienisch“ / *Vegetable pan „Italian-Style“* **11.50**
mit Tomate, Paprika, Zucchini und Aubergine mit Rosmarinkartoffeln
with tomato, paprika, zucchini, and eggplant with rosemary potatoes

Gemüsepfanne „Klassisch“ / *Vegetable pan „Classic“* **11.50**
Mit Brokkoli, Zuckerschoten, Mais und Blumenkohl mit Rosmarinkartoffeln
with broccoli, sugar pea pods, corn and cauliflower with rosemary potatoes



Für unsere kleinen Gäste / for our little guests

„Käpt'n Jörg“ / „Captain Jorg“^{1, 3, 4} **5.50**
Fischstäbchen mit Ketchup und Kroketten
Fish fingers with ketchup and croquettes

„Wikinger“ / „Viking“^{1, 3} **5.80**
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
Small cutlet with french fries

„Donald Duck“^{1, 3} **5.20**
Chicken Nuggets mit Dip und Pommes Frites
Chicken nuggets with dip and French fries

Dessert

Schoko küsst Himbeere / Chocolate raspberry kisses^{3, 7, 8} **4.90**
Schokoladeneis im Krokant-Mantel auf süßen Himbeeren
Chocolate ice cream in brittle coat on sweet raspberries

Beschwipste heiße Kirsche / Topsy hot cherries^{3, 7} **4.90**
mit Vanilleeis und Sahne
with vanilla ice cream and whipped cream

„Sanfter Engel“ / „Gentle Angel“^{3, 7} **4.50**
Shake mit Vanilleeis, Orangensaft und Blue Curacao
Shake with vanilla ice cream, orange juice and Blue Curacao

Frozen Joghurt / Frozen yogurt^{7, 8} **7.50**
Mit Obstsalat, Nüssen und Honig
With fruit salad, nuts and honey



Allergenkennzeichnung / allergen labelling

1 -	Gluten		<i>gluten</i>
2 -	Krebstiere		<i>crustaceans</i>
3 -	Ei		<i>egg</i>
4 -	Fisch		<i>fish</i>
5 -	Erdnüsse		<i>peanuts</i>
6 -	Soja		<i>soy</i>
7 -	Milch, Laktose		<i>milk, lactose</i>
8 -	Schalenfrüchte		<i>nuts</i>
9 -	Sellerie		<i>celery</i>
10 -	Senf		<i>mustard</i>
11 -	Sesam		<i>sesame</i>
12 -	Schwefeldioxid		<i>sulfur dioxide</i>
13 -	Lupine		<i>lupine</i>
14 -	Weichtiere		<i>molluscs</i>