



Vorspeisen | Starter

Carpaccio ¹ 10.50

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

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

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**

Gemischter Salat / *Mixed Salad** **8.50**

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

wahlweise mit / *of your choice with*

„Bergseesalat“* / *“Bergseesalat“* **10.50**

mit Hähnchenstreifen / *with slices of chicken*

*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:*

Joghurd dressing 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*



Unsere besonderen Empfehlungen / *Our specific recommendations*

Steaks

	Klassisch / Classic	Rustikal / rustic
Rumpsteak (ca. 250 g)	21.50	22.50
Filetsteak (ca. 200 g)	25.50	26.50
Schweinesteak XL (ca. 300 g)	17.50	18.50

Klassisch / Classic ⁷

mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und einem gemischten Salat
with herbal butter, steakhouse fries and a mixed salad

Rustikal / rustic ⁷

Mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln, krossem Bacon und Bratkartoffeln
with herbal butter, fried onions, crispy bacon and fried potatoes

Bergseepfanne" / "Bergsee pan" ³

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*

18.90



Fleischgerichte / *Meat dishes*

- Hähnchen Saltimbocca / *Chicken Saltimbocca***³ **14.50**
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} **14.50**
mit Steakhouse Pommes, Salat und Zitrone
with steakhouse fries, salad and lemon
- Schweinelendchen / *tasty pork***^{1, 3, 7} **15.90**
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} **17.50**
auf mediterranem Zucchini-Champignon-Tomatengemüse mit Kräuterreis
on mediterranean zucchini-mushroom-tomato vegetables with herb rice

Lachs / *Salmon* ^{2, 3, 4} **18.50**
auf der Haut gebraten auf Safran-Garnelen-Tagliatelle
roasted on skin on saffron shrimp tagliatelle

Vegetarisches / *Vegetarian* 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



Für unsere kleinen Gäste / for our little guests

„Wikinger“ / „Viking“^{1, 3} **5.50**
Kleines Schnitzel mit Pommes Frites
Small cutlet with french fries

„Donald Duck“^{1, 3} **5.50**
Chicken Nuggets mit Dip und Pommes Frites
Chicken nuggets with dip and French fries

Dessert

Schoko küsst Himbeere / Chocolate raspberry kisses^{3, 7, 8} **5.50**
Schokoladeneis im Krokant-Mantel auf süßen Himbeeren
Chocolate ice cream in brittle coat on sweet raspberries

Beschwipste heiße Kirsche / Tippy hot cherries^{3, 7} **5.50**
mit Vanilleeis und Sahne
with vanilla ice cream and whipped cream

Nuss trifft Karamell^{3, 7, 8} **5,50**
mit Nusseis, glasierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne



Matjesfilet „Hausfrauen Art“

11.50

mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm dazu Bratkartoffeln

Roastbeefstreifen

13.50

auf Ofenkartoffel mit Sour Creme und gemischten Salat

Grillteller

15.50

Nackensteak, Hähnchenspieß und Bratwurst
mit Coleslaw-Salat, Wedges und 2 Dips (BBQ & Salsa)

Dessert

Vanilleeis im Mandelmantel

4.50

auf Blaubeersauce und Sahne



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>