

Wildspezialitäten

Klein

Wildplatte „Waldeslust“ 5 verschiedene Sorten Wildfleisch

Birne und Preiselbeeren 26,90

Wildschweinsteak . Aprikose und Preiselbeeren 25,90 / 19,90

Rehkeule, Pfirsich und Preiselbeeren..... 23,70 / 17,70

Wildschweinbraten, Aprikose und Preiselbeeren.....20,90 / 15,90

Wildhaxe, Birne und Preiselbeeren.....17,90

Dreierlei vom Wild (Braten, Haxe und Hacksteak)

Aprikose und Preiselbeeren 15,90

Zu allen Wildgerichten reichen wir Waldpilze, Rotkohl, Salzkartoffeln und geb. Banane.

Eis

Frische Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne.....5,50

Eiskaffee, Eisschokolade4,50

Schwarzwaldbecher.....4,70

Eisbecher Träumerei.....7,20

Krokantbecher.....6,80

Schokokuss.....6,70

Bananen Flic Flac.....5,60

Carmelina.....4,50

Eis mit heißen Früchten.....5,40

Wählen Sie auch gerne eine Kugel Eis Ihrer Wahl.....1,80

Portion Sahne0,80

und für unsere Kleinen Gäste

Eiszwerg Anton.....1,80



Gasthof Waldeslust

Hamfelde

Liebe Gäste,

*Um die gewohnte Qualität anbieten zu können
und die neuen gesetzlichen Hygiene-Auflagen zu erfüllen,
haben wir unsere Speisekarte vorübergehend reduziert.
Der größte Teil unseres Fleischangebotes kommt aus
unserer eigenen biologischen Landwirtschaft.*

*(Galloways, Moorschnucken, Gänse, Wildflugenten, Hühner)
oder aus hiesigen Wäldern (gesamtes Wildangebot)
und wird in unserem eigenen Schlachthaus verarbeitet.
Auf die hochwertige Qualität können Sie sich verlassen!*

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

*In allen Preisen ist die Bedienung
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.*

Frische Salate

Grüner Salat mit Essig und Öl oder Sahnesauce	3,60
Gemischter Salat	4,30
Gurkensalat	4,30
Salat „Waldeslust“	
Gemischte Salate mit Streifen von der Putenbrust	11,50
Salat „Spezial“	
Gemischte Salate mit Nordseekrabben, Lachs und Schinkenstreifen.....	11,80
Salat „Vegetarisch“	
Gemischte Salate mit Ei, frittierten Champignons und Schafskäse.....	11,20

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eines unsere hausgemachten Dressings

Bitte wählen Sie:

Joghurt-Dressing mit Knoblauch oder Essig-Öl Dressing.

Vegetarisches Tellergericht

Ratatouillie mit Kichererbsenbrätling, Joghurt-Dip	14,50
---	-------

Fischgericht

Forelle blau aus eigenen Gewässern	
Sahnemeerrettich, zerlassene Butter	
Salzkartoffeln und Gurkensalat.....	15,90
Forelle „Müllerin“ aus eigenen Gewässern	
Sahnemeerrettich, zerlassene Butter	
Salzkartoffeln und bunter Salatteller	16,90

Rind, Schwein und Geflügel

Klein

Filetsteak mit Kräuterbutter und Zwiebeln	
Gemüse und Pommes-Frites.....	29,90 / 24,80
Schnitzel mit Gemüse und Pommes-Frites.....	16,60 / 12,60
Fleischtopf	
Medaillons vom Schwein, Rind und der Pute	
Champignons, Sahnesauce, bunter Salatteller und Salzkartoffeln.....	23,40
Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln.....	16,90
Steak von der Putenbrust in Eihülle	
Sahnesauce, Champignons, Gemüse, Salzkartoffeln	16,90 / 12,90
Flugentenkeule	
Backobstfüllung, Pfirsich, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten.....	15,90
2. Keule für den großen Hunger	5,50
Galloway-Burger, gemischter Salat und Pommes	11,20
(150 gr. reines Galloway-Beef)	
Als Doppeldecker mit 2 Beefsteaks	13,20

Spezialitäten von der Moorschnucke

Moorschnuckenplatte mit Pflaume im Speckmantel (für 2 Personen)

(Steak, Braten, Hacksteak und Gulasch von der Moorschnucke)..... 38,00

Moorschnuckensteak	26,90 / 21,90
Moorschnuckenbraten	16,90 / 13,90
Moorschnuckenaxe	16,90
Moorschnuckengulasch	15,90 / 12,90

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Wirsingkoh, Macairekartoffeln und Mango Chutney