

## 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, Eisschokolade .....4,50*

*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 Sahne .....0,80*

*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

<b>Grüner Salat</b> mit Essig und Öl oder Sahnesauce .....	3,60
<b>Gemischter Salat</b> .....	4,30
<b>Gurkensalat</b> .....	4,30
<b>Salat „Waldeslust“</b>	
Gemischte Salate mit Streifen von der Putenbrust .....	11,50
<b>Salat „Spezial“</b>	
Gemischte Salate mit Nordseekrabben, Lachs und Schinkenstreifen.....	11,80
<b>Salat „Vegetarisch“</b>	
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

<b>Ratatouillie mit Kichererbsenbrätling, Joghurt-Dip</b> .....	14,50
---	-------

## Fischgericht

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

## Rind, Schwein und Geflügel

Klein

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

## Spezialitäten von der Moorschnucke

**Moorschnuckenplatte mit Pflaume im Speckmantel (für 2 Personen)**

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

<b>Moorschnuckensteak</b> .....	26,90 / 21,90
<b>Moorschnuckenbraten</b> .....	16,90 / 13,90
<b>Moorschnuckenaxe</b> .....	16,90
<b>Moorschnuckengulasch</b> .....	15,90 / 12,90

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