



WALDRESTAURANT

AM RENZENBRINK

# ZEITREISE

IN GOLDENE ZEITEN

Speisekarte



# Vorab und zum Teilen

## ZEITREISE BROTKORB

Baguette | Brot | Estragonbutter | Tomatencreme | Oliven

**8**

## KNACKIGER PFLÜCKSALAT MIT NÜSSEN & KERNEN

Angemachte Salate | Nüsse & Kerne | Croutons  
Wahlweise Limettendressing oder Preiselbeerdressing

Groß **14,5**

Klein **7,5**

+ Hähnchenbruststreifen **9,5**

+ Gebratene Kräuterseitlinge **6,5**

+ 3 Garnelen im Pankocrunchmantel **10,5**

## SPECIAL CRUNCHY FRIES

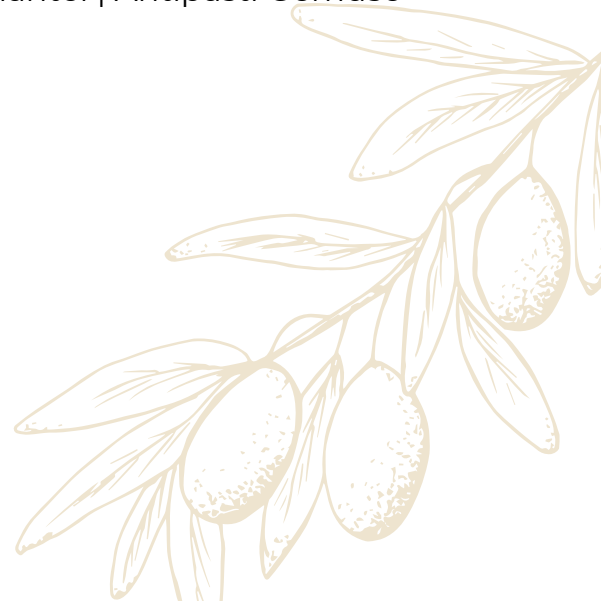
Trüffelmayonnaise | Limetten-Knoblauch-Dip | Mediterraner Tomatendip

**12,5**

## ZEITREISE | VARIATIONEN FÜR ZWEI

Lachstatar | Kartoffelrösti mit geschnittenem Kernschinken  
Pfefferlingssüppchen | Garnele im Pankocrunchmantel | Antipasti Gemüse

**29,5**



# Vorab

## **ITALIENISCHES RINDERCARPACCIO**

Rinderfilet | Rucola | Pinienkerne | Trüffelmayonnaise

**18**

## **TATAR VOM HAUSGEBEZEITEN LACHS**

Avocado | Wasabicreme | Pumpernickel

**17**

## **ZEITREISE RÖSTI**

Kartoffel | Kräutercreme | Salatgarnitur | Hausgebeizter  
Lachs oder geschnittener Kernschinken

**16**

# Für heiße und kalte Tage

## **KALTES ZITRONENGRAS-JOGURT SÜPPCHEN**

Kokosmilch | Limette | frischer Koriander | Gemüsewürfel

**9**

## **PFIFFERLINGS CREME**

Gebratene Pfifferlinge | Blätterteigstange

**10**



# Fleischelust

## **INDISCHES CURRY VOM HÄHNCHEN**

Süßkartoffel | Hähnchen | Grillgemüse | Kokosmilch | Basmatireis  
**22**

## **SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL**

Drillinge | Möhre | Pfefferrahm  
**29**

## **RINDERFILET**

180g Rinderfilet | getrüffelter Kartoffelgratin | Speck-Bohnen-Bündchen |  
Rotweinjus  
**45**

+ gebratene Pfifferlinge **4**

## **SCHNITZEL ZEITREISE „WALDESLUST“**

Paniertes Schweineschnitzel | Waldpilzrahm | Crunchy Fries | Gurkensalat  
**27**



# Mediterran

## TRÜFFEL LINGUINI

Trüffelrahm | Gehobelter Trüffel

**25**

## PESTO LINGUINI

Mediterranes Gemüse | Basilikumpesto | Parmesan

**19**

## FISH & CHIPS ZEITREISE

Kabeljau | Tintenfischringe | Garnele | Blattpetersilie | Zitrone | Rote Zwiebel |  
Crunchy Fries | Limetten-Knoblauch-Dip

**29,5**

## FLAMMLACHS ART DES HAUSES

|Auf Buchenholz heiß gegarter Lachs auf der Haut | Zitrone | Zucchini |  
Aubergine | Paprika | Fenchel | Tomate | Drillinge | Oliven Espuma

**34,5**

## HANFSAMENRISOTTO VEGAN

Hanfsamen | Mediterranes Gemüse | Rucola

**25**



# Das Beste kommt zum Schluss

## APEROL SPRITZ



Blutorangensorbet | Minzgel | Prosecco

8

## DESSERT SINFONIE



Vanilleeis | Likör von Kakao & Nuss 2cl | Espresso

9,5

## TROPISCHES VERGNÜGEN



Tiramisu | Mango | Passionsfrucht | Mascarpone | Kokosraspeln

11

# Digestif Empfehlung

## FRANGELICO

Haselnusslikör | Limette

4

## PRINZ ALTE MARILLE

4,9



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen

Sollten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

