



WALDRESTAURANT

AM RENZENBRINK

ZEITREISE

IN GOLDENE ZEITEN

Speisekarte

*„Es sind die Begegnungen mit Menschen,
die das Leben lebenswert machen.
Und oft bleiben gerade die stillen Abende,
die guten Gespräche und die gemeinsamen
Genussmomente am längsten im Herzen.“*

— inspiriert von Wilhelm von Humboldt





Herzlich Willkommen auf Zeitreise

Schön, dass du da bist!

Unsere Vision ist es, dir nicht nur gutes Essen zu servieren, sondern dir eine kleine Auszeit vom Alltag zu schenken.

Lass die Seele baumeln, genieße die Ruhe der Natur und die Liebe, die wir in jedes Gericht stecken.

Eiche meets Olive - das ist unsere Philosophie. Mediterrane Leichtigkeit trifft auf norddeutsche Tiefe, hier wird Vielfalt vereint und schafft harmonische Verbindungen. Lass dich auf den kommenden Seiten von uns inspirieren.

Wenn du Fragen oder Wünsche hast, sprich uns einfach an - wir sind mit Herz für dich da.

Herzlichst,

Özden Alberts-Kara & Team



Vegetarisch

Vegan

Solltest du eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen benötigen, sprich uns gerne an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Empfehlung der Bar

Exotischer Erdbeer-Basilikum Spritzer

Erdbeer | Ananas | Basilikum | Prosecco

8,50

Exotischer Erdbeer-Basilikum Spritzer alkoholfrei

Erdbeer | Ananas | Basilikum | Zitrus | Soda

7,50



Überraschungsmenü

- ein kulinarisches Sommererwachen -



VORSPEISE

wahlweise

Fisch | Fleisch | vegetarisch

SUPPE

nach Gemütslage

HAUPTGANG

wahlweise

Fisch | Fleisch | vegetarisch

DESSERT

der süße Abschluss

Wähle selbst und lass dich von der Freistil-Koch-Lust begeistern:

Vorspeisenvariation für Zwei

30

3-Gang Menü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

56

Suppe | Hauptgang | Dessert

51

4-Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

64





[Zeit] für Vorspeisen

ZEITREISE BROTKORB

Baguette | Brot | Thymianbutter | Tomatencreme | Oliven

8

SPECIAL CRUNCHY FRIES

Trüffelmayonnaise | Limetten-Knoblauch-Dip | Mediterraner
Tomatendip

9

KLEINE ANTIPASTI

Verschiedenes Gemüse | Fenchelsalami | Schinken | Baguette

15

CARPACCIO VOM RIND

Nüsse | Rauke | Trüffelmayonnaise

18

TERRINE ZANDER & NORWEGER FJORDLACHS

Bunter Spargel | Rucola | Radieschen

19

LAMMKOTELETTS

Spargel | Kirschtomaten | Wildkräuter

21



Suppen [Zeit]



CREMA SPARGEL KLASSIK



8

+ Krabben & Chips

4

TOMATEN BASILIKUM ESSENZ



11



[Zeit] für Frische

KNACKIGER PFLÜCKSALAT MIT NÜSSEN & KERNEN



Angemachte Salate | Nüsse & Kerne | Croutons
Serviert mit dem Zeitreise Hausdressing

Groß 14

Klein 7

+ gratinierte Ziegenkäsetaler **10**


+ Rindfleischstreifen **9**

+ Garnelen im Pankocrunchmantel **11**





Spargel & Genuss [Reise]

Fangfrischer Stangenspargel | 300g 
Kartoffeln | Butter oder Sauce Hollandaise
24

PORTION SPARGEL | 200g 
17

+ Rumpsteak | Weiderind | 150g **23**

+ Buchenrauch- & Kochschinken **11**

+ Schnitzel Landschweinerücken | 100g **13**

+ Filet Fjordlachs | 150g **16**

Dazu servieren wir Ihnen:
Sauce Hollandaise oder Butter & Kartoffeln



Sommer[Wein]

WEINGUT BRAUN, PFALZ
2024er Riesling auf der Höhe 0,2L
6,50



Fleisches[Zeit] & Pasta [Reise]

ENTENBRUST

Maisfütterung | Spargelragout | Drillinge

33

SCHNITZEL ZEITREISE „WALDESLUST“

Paniertes Schweineschnitzel | Waldpilzrahm | Crunchy Fries |
Gurkensalat

24

FLANK STEAK

Trüffeljus |grüner Spargel| Oliven-Serviettenknödel

36

SPARGEL | PASTA



Wildkräuter | Parmesan | Röstbrot

18

Liebling der Chefin des Hauses

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderrücken | Rotweinsauce | Backzwiebeln
Bratkartoffeln | bunter Knacksalat

34



Meeres[Reise]



FISCHFANTASIE

Variationen aus dem Wasser | Freistil - Kochlust

36

Fischfang:

Schollenfilet Finkenwerder 2026

26

Dorade Royale

im Ganzen mit frühlingfrischen Aromaten gebraten

29

Steinbeißer Filet

25

Team Eiche oder Team Olive?
Wähle selbst deine Beilagen zu deinem Fischfilet:



Garnitur Eiche

Fangfrisches Gemüse | Drillinge

Garnitur Olive

Mediterranes Gemüse | Olivenöl | Linguini

Süße [Zeit]

Erdbeer Cheesecake

Limoncello Eis

12



Rhabarber Crumble

Vanille -Eis | Sauce

9

Zeit[Reise] Tee-Brûée

8

Empfehlungen der Bar

HIMBEERLIKÖR

Lörch 2cl

3,90

