



TIME OUT

good times for good people



AUS DEM SUPPENTOPF...

TOMATEN-CONSOMMÉ € 7,80
mit Bärlauch-Quarkklößchen und Bärlauchöl ^{g,i}

CREMESUPPE VON DER SÜßKARTOFFEL € 7,80
mit Hähnchen-Spieß und knusprigen Kräutern ^{g,c}

WALDECK SALAT:

mit Blattsalat, Variationen an Rohkostsalaten und Nüssen ^{a,f,g,i,j,k}

wahlweise mit: € 9,50

* Zanderstreifen im Teigmantel ^{a,c,d,j} € 17,50

* geräucherte Entenbrust ^f € 17,50

UNSERE HAUS-DRESSINGS :

wahlweise mit:

FRENCH DRESSING ^{c,l,j}

ITALIAN DRESSING ^{c,g,l,j}

BALSAMICO DRESSING ^l

Für einen guten Start....

TATAR VOM THUNFISCH € 17,50
mit Guacamole, Bärlauch-Pesto und Wildkräutersalat ^{d,a,f,1}

SALAT VON DREIERLEI LINSEN € 12,50
mit Bärlauch-Vinaigrette und Rote-Beete-Taler ^{ij,a,h,k}





FISCH

GEBRATENES FORELLENFILET ^{d,g,j} € 24,70
in Bärlauchbutter an buntem Gemüse und Kartoffeln im Speckmantel

BUTTER-MAKRELE aus der Pfanne € 24,50
an glasierten Kirschtomaten und Petersilien-Bärlauchstampf ^{d,g}

NICHT NUR FÜR VEGETARIER und VEGANER.....

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-SEMMELKNÖDEL € 24,50
mit Pilz-Gemüse in Rahm ^{g,i,c,a}

PANIERTE AVOCADO-SCHNITZEL mit Kürbiskernen € 24,50
an buntem Gemüse und Sepianudeln in Bärlauchrahm ^{g,i,c,a}

Fleisch

GESCHMORTE RINDERBACKEN in Burgundersauce € 25,50
an buntem Gemüse, Kartoffelrösti und Bärlauchstroh ^{a,c,g,i}

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST € 26,70
an Kräuterrahmsauce, grünem Spargel im Speckmantel
und Bärlauch-Polentawürfel ^{g,i}

LAMMRÜCKEN mit Parmesankruste € 35,50
auf cremigen Gemüse-Bärlauch-Risotto ^{g,i}

...DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

CREME BRULÉE € 7,80
mit Tahiti-Vanille und Früchten ^{g,c}

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN € 11,50
mit Amareno-Kirschen ^{a,c,g,f}

KROKANT TONKA-BOHNEN PARFAIT € 10,50
an mariniertem Beerensalat ^{h,g,c,g}





TIME OUT

good times for good people



WALDECK STEAK-KARTE

Qualität, die Sie am Geschmack erkennen...ein zartes Steak muss reifen...

Die optimal abgestimmte Reifezeit bei konstant 1°C, das exzellente Parieren

sowie der grammgenaue Zuschnitt durch unsere erfahrenen Küchenmeister

garantieren, dass Ihr Steak besonders zart und unvergleichlich im Geschmack ist.

Unser Fleisch stammt vom Schwarzwald-Biohof-Herrenberg.

Der Hof von Manfred Brüstle wird biologisch bewirtschaftet.

Unser Schwarzwälder Bauernbrot stammt vom Ziegelhof der Familie Kuttruff aus

Donaueschingen. Eigens produziert und gebacken in verschiedenen Variationen.

RUMPSTEAK	200g	€ 23,50
außen cross gebraten, innen zartrosa	300g	€ 26,50
KALBSRÜCKENSTEAK	180g	€ 24,50
zartes und saftiges Fleisch, rosa gebraten	300g	€ 28,50
FILET VOM SCHILTACHER BIO-RIND	200g	€ 32,00
mit grobem Meersalz im Ofen gebraten		

SIE HABEN DIE WAHL:

Schwarzwälder Bauernbrot ^a	€ 1,70
Pommes frites	€ 3,10
Bratkartoffeln	€ 4,50
kleiner gemischter Salatteller	€ 4,80
Pfeffersauce ^g	€ 2,30
Sauce Café de Paris ^{a,g,c,d,i,5,1}	€ 2,50
Kräuterbutter ^g	€ 1,80

Das Highlight... für SIE am Tisch tranchiert

Chateaubriand vom Schiltacher Bio Rind

500g vom Mittelstück des Rinderfiletes mit Sauce Bernaise, buntem Gemüse

hausgemachten Kartoffelkrapfen ^{c,c,g,i,1}

€ 46,00 pro Person





TIME OUT

good times for good people



WALDECK SPECIALS - immer Freitags & Samstags

Qualität, die Sie am Geschmack erkennen...

Unser Datschkuchen - badische Pizza ist mit viel Liebe zubereitet. Das Geheimnis einer guten Pizza ist der Teig. Unser Teig ist ein Geheimrezept und macht unsere Pizza so speziell. Gebacken wird die Pizza und unserem hauseigenen Pizzaofen.

Unser Datschkuchen wird Sie überzeugen, einen sehr schmackhaften, fluffigen Teig mit einem knusprigen Boden und Rand.

UNSERE DATSCHKUCHEN - badische Pizza

1.

Salami ^{a,g}

Salami, Edamer, Mozzarella^{a,g,j}

2.

Schinken ^{a,g}

Wacholderschinken, frische Champignons ^{a,g}

Edamer/Gouda

3.

Lachs ^{a,g,d}

Geräucherter Lachs, Lauchringe, Kirschtomaten ^{a,g,d}

Edamer/Gouda

4.

Vier Käse ^{a,g}

Edamer, Gouda, Gorgonzola und Mozzarella ^{a,g}

5.

Surprise

Lass Dich überraschen!

Alle Pizzen € 11,50

