



TIME OUT

good times for good people



AUS DEM SUPPENTOPF...

ESSENZ VON WALDPILZEN € 8,50
mit gehackten Pilzen und Würfel von der Pastinake ⁱ

CREMESUPPE VON DER STECKRÜBE € 8,90
mit Hähnchen-Spieß und Wildreis Popcorn ^{g,i}

WALDECK SALAT BOWL:

Variation an Salaten und Nüssen ^{a,f,g,i,j,k}

wahlweise mit: € 9,50

* gebratenen Pilzen ^{a,c} € 13,50

* Zanderstreifen im Teigmantel ^{a,c,d,i} € 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....

HAUSGERÄUCHERTER LIMETTEN-LACHS ^{g,l,3,5} € 14,50
auf Wildkräutersalat mit Kräuter-Meerrettichcreme und Balsamico Glace

GEBACKENER PFIFFERLING-FETA-STICK € 13,50
mit Taboulé Salat und Granatapfelkerne ^{a,g}





FISCH

GEBRATENES FORELLENFILET mit Pfifferlingen ^{a,d,g,i} € 26,50
an buntem Gemüse und Kräuterrahmudeln

TRANCHE VOM GEBRATENEN KABELJAU mit Fischveloutee € 25,70
an gegrilltem Gemüse und Kichererbsen Bratlinge ^{a,c,f,i,j,k,d,g}

NICHT NUR FÜR VEGETARIER und VEGANER.....

ROTE BETE FALAFEL auf Gemüse-Beet € 22,50
mit Knoblauch-Dip und getoastetem Tremezzini ^{a,c,f,i,g,i,c,a}

TOFU IM SESAMMANTEL mit gebratenen Waldpilzen € 21,50
an buntem Gemüse und Wildreis dazu Soja Dip

Fleisch

GESCHMORTE RINDERBACKEN in Portweinsauce € 26,50
an buntem Gemüse, Kartoffelrösti und gebratene Waldpilze ^{a,c,g,i}

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST mit Blütenhonig glasiert € 27,40
an Burgundersauce, buntes Gemüse und Blumenkohl im Backteig ^{g,i,a,c}

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN € 18,50
mit gebratenen Waldpilzen und Röstzwiebeln ^{g,i,a,c}

...DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

CREME BRULÉE € 7,80
mit Aroma von der Orange und Früchten ^{g,c}

SCHOKOLADENMOUSSE € 10,90
auf Vanillesauce und marinierten Beeren ^{h,c,g}

WARME PANCAKES mit Puderzucker € 9,50
mit Beerengrütze und Walnuss Eis ^{a,c,g}





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	€ 29,00
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	€ 2,50
Pommes frites	€ 3,50
Bratkartoffeln	€ 4,50
gemischtes Gemüse	€ 6,50
kleiner gemischter Salatteller	€ 6,50
Pfeffersauce ^g	€ 2,90
Sauce Café de Paris ^{a,g,c,d,i,5,1}	€ 2,90
Kräuterbutter ^g	€ 1,90

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}

€ 55,00 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

