



TIME OUT

good times for good people



IMMER KNACKIG, IMMER FRISCH....

BUNTER WALDECK SALAT:

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons, Walnusskerne

wahlweise mit:

* Parmaschinken und Melonenstreifen ^{d,7}	€ 10,80
* Schinken, Käse und Ei ^{g,3}	€ 9,50
* Garnelen mit Knoblauch-Pesto ^{g,f}	€ 15,60

UNSERE HAUS-DRESSINGS :

wahlweise mit:

FRENCH DRESSING:	pikant, mit einem Hauch Knoblauch ^{g,f,a,2}
ITALIAN DRESSING:	würzig, mit Kräutern und regionalem Balsamessig
BALSAMICO DRESSING:	mit regionalem Balsamessig und gutem Olivenöl ^{1,2}

AUS DEM SUPPENTOPF...

TAGESSUPPE	€ 3,50
KLARE KAROTTENSUPPE mit Gemüse und Jakobsmuschel ^{a,g,i,3,2}	€ 8,60
SCHWARZWÄLDER KARTOFFELSUPPE mit Bärlauch ^{a,g,c,3,14}	€ 6,50
BADISCHE HOCHZEITSSUPPE ^{a,c,g,i,14}	€ 5,50

FÜR EINEN GUTEN START...Vorspeisen

RUCCOLASALAT mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Balsamico und Basilikum ^{d,g,14}	€ 12,80
ROMANA SALATHERZEN mit Scheiben von der Barbarerieentenbrust frischen Waldpilzen und Walnussdressing ^{i,g,h,14}	€ 12,80
FRISCHKÄSEKNÖDEL in Wildreis-Popkorn-Mantel auf einem Zucchini-Karotten-Salat ^{l,e,a,h,i,g,14}	€ 12,50





TIME OUT

good times for good people



WALDECK KLASSIKER

GEGRILLTES T-BONE-STEAK VOM SEETEUFEL € 25,80
 mit Orangen-Senf-Hollandaise auf sommerlichem Gemüse
 und gebratenen Kartoffeln ^{a,e,d,i}

Teilen...

GEBACKENES KALBSFILET im Cornflakesmantel,
 buntes Gemüse und Speckkartoffeln ^{e,g,a,i,l,14} € 24,70
 für zwei € 44,50

Teilen...

LAMMRÜCKEN unter der Kräuterkruste, Rosmarinjus,
 Paprika-Zucchini-Gemüse und Rahmkartoffeln ^{c,a,g,3,l,i} € 24,70
 für zwei € 44,50

WOLFSBARSCHFILET auf Kartoffelstampf mit Nussbutter,
 Krabben und Salicornia Kresse und Oster Leaves
 buntes Gemüse und Bandnudeln ^{a,g,e,i,j,1} € 24,80

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken € 23,50
 an Gemüse der Saison und Pommes frites ^{a,g,c,i,j,l}

NICHT NUR FÜR VEGETARIER und VEGANER.....

PICCATA VON TOFU in einer Parmesanhülle € 18,50
 auf Kräuternudeln mit pikanter Tomatensauce

PENNE in Pilz-Gemüse-Sauce € 19,80
 sommerliches Gemüse, frische Waldpilze

...DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

MINI-APFELSTRUDEL „WALDECK“ MIT ESPRESSO € 5,20
 mit Apple-Pie-Eis und Vanilleschaum ^{e,g,12}

CAPPUCCINO-PARFAIT mit weißer Schokolade € 10,80
 mit Eierlikörsabayon überbacken und Minz-Crunch-Eis ^{a,g,c,1}

SCHOKOLADENMOUSSE auf Vanillespiegel € 10,80
 mit Früchtemosaik und Feingebäck ^{e,g,a}

REGIONALE KÄSEVARIATION 100 g € 7,80
 mit Schwarzwälder Bauernbrot ^{a,g,h}





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.

ENTRECÔTE	200g	€ 19,50
Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rindes außen cross gebraten, innen zartrosa	300g	€ 23,50
KALBSRÜCKENSTEAK	180g	€ 21,50
zartes und saftiges Fleisch, rosa gebraten	300g	€ 26,50
FILET VOM SCHILTACHER BIO-RIND	200g	€ 32,00
mit grobem Meersalz im Ofen gebraten		

SIE HABEN DIE WAHL:

Schwarzwälder Bauernbrot ^a	€ 1,50
Pommes frites	€ 2,80
Bratkartoffeln	€ 3,80
kleiner gemischter Salatteller	€ 4,20
Pfeffersauce ⁹	€ 2,00
Sauce Café de Paris ^{a,g,c,d,i,5,1}	€ 1,80
Kräuterbutter ⁹	€ 1,20





TIME OUT

good times for good people



DIE KUNST DES GENIEßENS - MIT SORGFALT FÜR SIE AUSGESUCHT

Gourmet-Menü mit auserlesenen Weinen...

...ein guter Wein braucht keinen Anlass, er selbst ist der Anlass.

Daher möchten wir unseren Gästen die Möglichkeit geben, auch ohne große Vorkenntnis einen Wein zu einem fantastischen Essen zu genießen. Denn Qualität ist für alle erlebbar, bestimmbar und nachvollziehbar. Und der Sinn eines Weines besteht für uns darin, dass man ihn mit Begeisterung trinkt, abgestimmt auf erlesene Speisen.

WEIN je 0,1l

Schloss Ortenberg

Weißer Burgunder

Weißer Burgunder Kabinett trocken

Weingut Schloss Ortenberg

Baden

Meersburger Bengel

Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. trocken

Staatsweingut Meersburg

Bodensee/Baden

MENÜ

Sommerlicher Blattsalat mit
Büffelmozzarella, Melonenperlen
und San Daniele Schinken ^{b,l,3,14}

Steinpilzcremesuppe
mit Käse -Klößchen
und Sahnehaube ^{c,g,14,j}

Medaillons vom Kalbs-, und Rinderfilet
mit Balsamico-Schokoladensauce
dazu sommerliches Gemüse
und Rahmkartoffeln ^{c,g,a,i,14}

Sommerliche Dessertvariation
Mousse, Frische Beeren, Eis,
Sorbet und Joghurtcreme
und Feingebäck ^{c,g,a,h,9,14}

Preis € 49,50 PRO PERSON

Bestellung des Menüs bis
20:00 Uhr möglich.

Käsevariation ^{a,g,h}





TIME OUT

good times for good people



EXKLUSIV

TRANCHIEREN - FILETIEREN - FLAMBIEREN

AM TISCH FÜR SIE ZUBEREITET:

Lebendige Kulinarik

Für 2 Personen

CHATEAUBRIAND am Tisch tranchiert

doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets,

4 cm dick, ca. 500g, saftig gebraten

Sauce Bearnaise, Gemüseplatte und Krokettten ^{c,g,a;14}

Preis pro Person

€ 43,50

Für 2-4 Personen

SCHWEINEMEDAILLONS auf Schwarzwälder Art

am Tisch mit Schwarzwald Whisky flambiert

mit Speck, Sauerkirschen, Pilzen, Gemüse der Saison

und Schwäbischen Spätzle ^{a,i,g,3}

Preis pro Person

€ 37,00

Süßer Abschluss für 2-4 Personen

FLAMBIERTE CRÊPES

mit frischen Orangenfilets und Vanilleeis

am Tisch mit Grand Marnier flambiert ^{c,g,a,h;3}

Preis pro Person

€ 12,80

Das Waldeck Spa Resort ist ein Ausbildungsbetrieb.

Mit diesen besonderen Speisen möchten wir unseren Auszubildenden zusammen mit ihren Ausbildern die Möglichkeit geben, am Tisch des Gastes zu arbeiten und zu lernen. Wir möchten den klassischen Service nicht aus den Augen verlieren. Herzlichen Dank, dass Sie uns mit der Auswahl Ihres Gerichtes dabei unterstützen.

Ihre Auszubildenden des Waldeck Spa Resort

Viola Kahl
Hotelmeisterin

Armin Müller
Küchenmeister

Azubis des Waldecks





Allergenkennzeichnung & Zusatzstoffe

Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können:

- a) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Pistazien, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO_2

Legende der Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungstoffe
- 3 Nitritpökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phenylalaninquelle
- 11 Phosphat
- 12 coffeinhaltig
- 13 chininhaltig
- 14 Jodsalz

Bei Fragen zu den Nährwerten steht Ihnen unser Team zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an!





TIME OUT

good times for good people



WALDECK SPA Kur- & Wellness RESORT

...egal ob Familienfeier, Jahresabschlussfeier oder
Weihnachtsfeier... bei uns sind Sie genau richtig!!!

Wir bieten:

Unser Buffet-Restaurant „Spiegelsaal“ mit Show-Küche

Quick-Lunch mit Snack-Checker
gesund-frisch-regional-reichhaltig-schmack-
haft-schnell
Täglich wechselndes Mittagsbuffet von
11:45-13:30 Uhr zu einem appetitlichen
Preis von € 8,30 p.P.
von Montag-Samstag (außer Feiertage)

Unser Sonntags-Brunch (außer Feiertage)

von 10:30 - 14:00 Uhr
Erleben Sie im Waldeck Spa Hotel Schrenk
einen entspannten Sonntag. Wir verwöhnen
Sie ab 10:30 Uhr mit einem ausgefallenen
Buffet – einer Kombination von Frühstück,
Mittagessen und den süßesten Leckereien.
Dazu bieten wir Ihnen frischen
Kaffee oder Tee. Preis pro Person € 25,80

Unsere Wein- & Raclette-Stube „Cella Vinaria“

* Feste feiern...
* STEAK auf heißem STEIN, Raclette,
Fondue...
* Hüttengaudi & „Aprés Ski“
* regionale & internationale Weine
Buchen Sie unser Eventlokal für Ihre
Feier.

Gutscheine - das ideale Geschenk

Online unter www.hotel-waldeck.com
print@home

TAGEN & FEIERN

* individueller Service
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr ganz
persönliches Angebot.

WALDECK WELLNESS- & SAUNAWELT UND DAY SPA

WOHLFÜHLEN

Waldeck WellnessWelt: eine Kunst-Galerie
der besonderen Art. Erleben Sie die Inspira-
tionen der großen Meister und wandeln Sie
durch die Epochen der Kunstgeschichte bei
Ihrem Wellness-Genuss für Körper, Geist
und Seele.



WALDECK WELLNESS- & SAUNAWELT

Aufenthalt in der Waldeck WellnessWelt:
mit Finnischer Sauna im Glashaus,
Bio-Sauna, Kräuter-Dampfbad,
Kneipp-Tretbecken, Erlebnisduschen,
Relax- und Ruheoasen, Sodastation.

Genießen Sie und entspannen Sie!

Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat
zur Seite.

