

Herzlich Willkommen

In



Wo die Tafel so festlich gedeckt ist, lässt es sich prächtig feiern
Für Familienfeiern ist unser Restaurant ein beliebter Ort
Genießen Sie mit Ihren Gästen das stimmungsvolle Ambiente unseres gemütlichen Restaurants
Wir servieren Ihnen eine leichte, heimische Küche, modern verfeinert

Ihre Familie Mayer und das Waldhorn-Team

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 Allergenen. Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Die Herkunft, Frische und Qualität unserer Produkte ist für uns sehr wichtig.
Es ist leider nicht möglich, kurzfristige Änderungen sofort zu veröffentlichen!

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Tagesessen 13.03.- 16.03.2018 von 17.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
Schweinschnitzel „Jäger Art“ mit Kartoffelkroketten	8,90 €
Sauerbraten mit hausgemachten Semmelknödeln	9,50 €
Bratwurst mit Bratensoße und Pommes frites	8,90 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	8,90 €
Kartoffelrösti mit Blattspinat und Mozzarella überbacken (vegt.)	8,20 €
Mayers Hamburger, mit Rindfleisch-Patty, Speck, Zwiebel, Tomate, Salat und Pommes frites	9,90 €
Mittagsdessert	1,90 €

Angebote solange Vorrat reicht!

Fragen bezüglich der allergenen Zutaten beantwortet Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Aperitif

„Balsam“ – Aperitifessig vom Weinessiggut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Lillet Vive mit Tonic Water, Minze, Gurkenscheibe		5,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette)		5,50 €
Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Orange)		5,50 €
Aperol Lemon (Aperol, Bitter lemon, Limette)		5,00 €
„Holly“ (Holunderblütensirup, Bitter lemon, Soda, alkoholfrei)		3,50 €
Schwäbischer Kir – Manufaktur Jörg Geiger-Schlat, Apfelweincoktail mit feiner Perlage und Johannisbeere	0,1 ltr.	4,00 €
Raumland Trauben Secco, weiß alkoholfrei	0,1 ltr.	4,00 €

Kaffee des Monats

„Almond“ heißer Espresso, Mandellikör und Sahnehaube		3,80 €
--	--	--------

Digestiv

KP- teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand (18%Vol) zugesetzt, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	5cl	5,50 €
--	-----	--------

Aktions-Weine weiss/rot offen in 0,2 ltr.

Chablis A.C. | Vieilles Vignes | Domaine Lamblin&Fils

Delikater Duft nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Am Gaumen sehr ausdrucksstark und anhaltend, dennoch mild, weich und zeigt überraschende Länge im Abgang

7,50 €

Lagar de Darei Sem Abrigo | Vinho Tinto Reserva | Vinhos de Darei

Ein Wein mit Biss und Tiefe, Rebsorte Touriga-Nacional, Jaen, Tinta Roriz | Portugal

5,80 €

Alle anderen offenen Weine und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.

Vorspeisen

Jacobsmuscheln Blattspinat Whiskeyschaumsoße	12,00 €
Vitello Tonnato Kalbsbraten Thunfischmayonnaise Kapern	11,00 €
Ziegenfrischkäsetaler Balsamico-Creme Wildkräutersalat (vegt.)	9,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe hausgemachte Kräuterflädle	4,50 €
Kresserahmsuppe Sahne Croutons	5,20 €

Salate als kleine Vorspeise

Gemischter Salat Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat	4,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	4,80 €
Feldsalat Kartoffeldressing Speckwürfel Croutons	7,00 €

Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen mit Linsenfüllung Curry-Chilli-Soße Wokgemüse	14,00 €
Gebackener Blumenkohl Tomatensoße Petersilienkartoffeln (vegan)	12,00 €
Käsespätzle geschmelzte Zwiebel gemischter Salat	10,50 €

Hauptgerichte

Rumpsteak ca. 220g Scampi Kräuterbutter Kartoffelgratin	25,00 €
Rinderleber „Berliner Art“ Apfelringen Zwiebel Kartoffelpüree	18,00 €
Zanderfilet Ratatouille Risotto	22,50 €
Rinderfiletsteak ca. 180 g Sauce Bernaise Kartoffelgratin	28,00 €
Rindertafelspitz Meerrettichsoße Salzkartoffeln Rote Beete Salat	17,00 €
Schweinelendchen Pilzragout Rahmsoße Spätzle	18,00 €
„Waldhornteller“ Schweinefilet Champignonrahmsoße kleines Rinderhüftsteak Mähringer Hackfleischschnecke Kräuterbutter Schupfnudeln Spätzle	19,50 €
Zwiebelrostbraten gebratene Zwiebeln kleine Maultasche Spätzle oder Bratkartoffeln	19,00 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert Zitronenscheibe Sardellenfilet Pommes frites	18,00 €
Hausgemachte Maultaschen geschmelzte Zwiebeln und Speckwürfeln bunter Salat	12,50 €
Großer gemischter Marktsalat ...	
... mit gebratene Putenbruststreifen Früchten Himbeerdressing ofenfrisches Baguette	13,00 €
... mit Kartoffel-Käsetaschen gebratenen Champignons ofenfrisches Baguette	13,00 €
Deftiger Wurstsalat ^{a,b,c,e,f} Käse Paprika Zwiebeln Essiggurke Brot Butter	9,50 €
Fleischkäse ^{a,b,c,e,f} gedünstete Zwiebeln Spiegelei Bratensoße Brot	9,50 €

^aPhosphat, ^bGeschmacksverstärker E621, ^cAntioxidationsmittel E300, ^dKonservierungsstoff E252, ^eStabilisator E331, ^fEmulgator E47

Süßspeisen und Eiscreme

Fondant au Chocolat Schokoküchlein mit flüssigem Kern Bourbon-Vanilleeiscreme	6,90 €
Crème Brûlée frische Früchte	5,20 €
Mousse au Chocolat Rote Beeren-Grütze	5,80 €
Orangencrêpe Orangensalat Bourbon-Vanilleeiscreme	5,80 €
„Himbeertraum“ Bourbon-Vanilleeiscreme heiße Himbeeren Sahne	5,60 €
„Nussknacker“ Schokoladen-, Espresso- und Creme Caramel- Eiscreme Kaffeelikör Nussmix Sahne	5,60 €

...oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis zusammen

Bourbon-Vanille	Walnuss	Chocoat Chips	Cashew-Sauerrahm	Bratapfel-Vanille
Nektarine-Mascarpone	Panna Cotta-Waldfrucht	Erdbeere	Zimt-Pflaume	Himbeersorbet
Passionsfrucht-Sorbet	Cassis-Sorbet	Zitronen-Sorbet	Frozen Yoghurt	Blaubeer
1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl				1,80 €
Portion Sahne				0,30 €
Eierlikör Baileys Káhluha Kokossirup				1,20 €

... heiße Köstlichkeiten

Kaffee „Wintertraum“, heißer Kaffee mit Schokolade, Lebkuchengewürz, Milch und Schlagsahne	4,20 €
Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee mit Cointreau und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne	4,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys Irish Cream und Milchschaum	4,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	3,80 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	4,80 €

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

Williamine von Morand/Schweiz	2cl	4,10 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Roter Weinpergpflirsich, Vallendar/Mosel	2 cl	4,80 €
Zibärtele, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Haselnuss, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2 cl	4,10 €
Quitte, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2cl	4,10 €
Mirabelle, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Kirsch, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Framboise, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Père Magliore V.X.O.P, Calvados Pays d´Auge/Frankreich	2cl	4,10 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte/Italien	2cl	4,10 €
Grappa di Chardonnay, Nonino(Italien	2cl	4,10 €
Cognac Otard V.S.O.P./Frankreich	2cl	4,10 €
Cognac Hennesey XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €