



WALDFRIEDEN

RESTAURANT AM LAACHER SEE

Das komplette Waldfrieden Küchenteam ist eng mit unserer Heimat verwurzelt, es ist uns daher ein persönliches Bedürfnis möglichst viele Zutaten für unsere frische Küche direkt aus der Region zu beziehen.

Um unsere Ansprüche zu stützen haben wir uns erfolgreich als Eifelgastgeber der Regionalmarke Eifel qualifiziert und lassen unser Engagement auch extern überprüfen.

GUTEN APPETIT!

Unsere Küche hat täglich von 11:00 bis 21:00 Uhr für Euch geöffnet. Im Januar halten wir Winterschlaf.

Unser Mittagstisch ist auf www.vulkan-waldfrieden.de zu finden.

Familienbrunch: Jeden 1. Sonntag im Monat für 22,90 € p.P. inkl. Begrüßungssekt

Hochzeit, Geburtstag, Taufe? Wir planen und führen Ihre Familienfeier für Sie durch.

Weihnachtsfeier oder eine berufliche Tagung? Wir stellen Ihnen gern ein individuelles Angebot zusammen.

*Fragen, Feedback, Reservierungen & Co. dürfen Sie hier loswerden:
02636/80960
hilger@vulkan-waldfrieden.de*

SPEISEN

SUPPEN & BROTE

Kartoffel-Selleriesuppe ^{a, g, i}
mit Backerbsen und Hanföl **6,50 €**

Kürbiscremesuppe ^{a, g, i}
mit Croutons **5,50 €**

Roastbeef Stulle ^{a, c, g} // rustikales Brot,
Mayodip, Salat, geräuchertes Roast-
beef, Kapern, Kirschtomaten **7,90 €**

Lachs Stulle ^{a, c, d, g, i} // rustikales
Brot, Schmand, Salat, Gurken,
gebeizter Lachs **7,90 €**

*Unser hauseigenes Dunkelbier
verleiht dem Lachs ein unver-
wechselbares Malzaroma.*

FLAMMKUCHEN

Elsässer ^{a, g, i} // Crème Fraîche,
Speckwürfel, Frühlingslauch **9,50 €**

Greek ^{a, g, i} // Crème Fraîche, Oliven,
Feta, rote Zwiebeln, Paprika **9,90 €**

BBQ Chicken ^{a, g, i, j} // Crème Fraîche,
Hähnchenbrust, BBQ-Sauce, Paprika **11,90 €**

Deluxe ^{a, d, g, i} // Crème Fraîche, Blatt-
spinat, Kirschtomaten, gebeizter Lachs **12,90 €**

BLATTSALATE ^{a, g, i, j}

Alle Salate servieren wir mit Tomaten,
Gurken, Paprika, Mais, Karotten,
Croutons sowie Sonnenblumen- und
Kürbiskernen.

*Dressing ^{g, i, j}? Du hast die Qual
der Wahl: Balsamicodressing,
Honig-Chili-Dressing,
Zitronen-Buttermilchdressing.*

Beilagensalat **3,90 €**

Großer Bunter **9,50 €**

Erde und Weide ^g // Rote Bete,
Ziegenkäse, Walnüsse **14,90 €**

Federvieh // gebratene Hähnchen-
bruststreifen **16,90 €**

Rindvieh // kross gebratene
Roastbeefstreifen **17,90 €**

Salmon ^d // auf der Haut
gebratener Lachs **17,90 €**

FÜR UNSERE KLEINEN VIP'S

Rumpelstielzchen ^{a, c, g, i} // Spätzle,
braune Sauce **4,50 €**

Ferkelchen ^{a, c, g} // Schweineschnitzel,
Pommes Frites **5,50 €**

Piraten-Teller ^h // Hähnchenbrust,
Erbsen und Möhren, Wedges **4,50 €**

*Du magst keine Kräuter?
Dann sag es besser Mama oder
Papa, denn unsere Köche
lieben es überall Kräuter
drauf zu streuen.*



**Alle hervorgehobenen
Gerichte sind EIFEL-
zertifiziert.**

SPEISEN

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel Wiener Art ^{a, c, g, i, j}
Pommes Frites, Gurkensalat **12,90 €**

Rahmschnitzel ^{a, c, g, i, j}
Champignonrahmsauce,
Pommes Frites, Beilagensalat **14,90 €**

Waldfrieden-Burger ^{a, c, g} // mit Pflücksalat und Sauerrahm // Pommes Frites
gegrilltem Gemüse **12,90 €**
gebratener Hähnchenbrust mit BBQ
Sauce aus unserem Vulkan Bourbon-Barrel-Doppelbock **15,90 €**
saftigem Rindfleisch mit BBQ Sauce
aus unserem Vulkan Bourbon-Barrel-Doppelbock **15,90 €**

Schweinefiletmedaillons
mit Champignonrahmsauce, Spätzle
und Beilagensalat **17,90 €**

Cordon Bleu ^{a, g, i} mit Gouda und
Schinkenfüllung, Leipziger Allerlei
und Spätzle **19,90 €**

Gegrilltes Rumpsteak ^{a, g, i}
mit Kräuterbutter, Wedges
und Speckbohnen **22,90 €**

Lachs ^{a, d, g, i, j} // gebraten in Zitronenbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln sowie kleinem Salatteller **18,90 €**

Laacher Silberfelchen ^{a, d, g, i, j} // in Butter gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln sowie kleinem Salatteller **19,90 €**

Mehrmals wöchentlich werden wir von der Klosterfischerei mit fangfrischen Felchen beliefert. In den Herbstmonaten und eventuell darüber hinaus, ist wieder Schonzeit für den Felchenbestand im Laacher See. In dieser Zeit werden wir uns bemühen Eifeler Bachforellen zu servieren.

DESSERT & EIS

Eiskaffee ^{a, c, e, f, g, h} // Kaffee mit Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

Coupe Dänemark ^{a, c, e, f, g, h}
Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne **4,50 €**

Crème Brûlée ^{c, g} // mit Vanille und Rosmarin aromatisiert **4,90 €**

Schwarzwälder Kirsch Becher
Vanille- & Schokoeis, Kirschen, Schokoladenbiskuit, geschlagener Rahm **5,90 €**

Waffel ^{a, c, e, f, g, h} **3,00 €**
mit heißen Kirschen **+ 2,00 €**
mit Vanilleis **+ 1,00 €**
mit Sahne **+ 0,70 €**

Schoko-Flammkuchen ^{a, c, e, g}
Süßer Flammkuchen mit Schmand und Nutella **5,00 €**

Stück Kuchen
täglich wechselnde Auswahl **3,00 €**

NICHT DAS RICHTIGE DABEI?

Unsere Köche bringen immer das ein oder andere saisonale Highlight vom Wochenmarkt mit.

Fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung für „in Vulkangestein“ gemeißelte 14,90€.



Alle hervorgehobenen Gerichte sind EIFEL-zertifiziert.