



# 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](http://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](mailto:hilger@vulkan-waldfrieden.de)*

# SPEISEN

## SUPPEN & BROTE

**Kartoffel-Selleriesuppe** <sup>a, g, i</sup>  
mit Backerbsen und Hanföl **6,50 €**

**Kürbiscremesuppe** <sup>a, g, i</sup>  
mit Croutons **5,50 €**

**Roastbeef Stulle** <sup>a, c, g</sup> // rustikales Brot,  
Mayodip, Salat, geräuchertes Roast-  
beef, Kapern, Kirschtomaten **7,90 €**

**Lachs Stulle** <sup>a, c, d, g, i</sup> // rustikales  
Brot, Schmand, Salat, Gurken,  
gebeizter Lachs **7,90 €**

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

## FLAMMKUCHEN

**Elsässer** <sup>a, g, i</sup> // Crème Fraîche,  
Speckwürfel, Frühlingslauch **9,50 €**

**Greek** <sup>a, g, i</sup> // Crème Fraîche, Oliven,  
Feta, rote Zwiebeln, Paprika **9,90 €**

**BBQ Chicken** <sup>a, g, i, j</sup> // Crème Fraîche,  
Hähnchenbrust, BBQ-Sauce, Paprika **11,90 €**

**Deluxe** <sup>a, d, g, i</sup> // Crème Fraîche, Blatt-  
spinat, Kirschtomaten, gebeizter Lachs **12,90 €**

## BLATTSALATE <sup>a, g, i, j</sup>

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

*Dressing <sup>g, i, j</sup>? Du hast die Qual  
der Wahl: Balsamicodressing,  
Honig-Chili-Dressing,  
Zitronen-Buttermilchdressing.*

**Beilagensalat** **3,90 €**

**Großer Bunter** **9,50 €**

**Erde und Weide** <sup>g</sup> // Rote Bete,  
Ziegenkäse, Walnüsse **14,90 €**

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

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

**Salmon** <sup>d</sup> // auf der Haut  
gebratener Lachs **17,90 €**

## FÜR UNSERE KLEINEN VIP'S

**Rumpelstielzchen** <sup>a, c, g, i</sup> // Spätzle,  
braune Sauce **4,50 €**

**Ferkelchen** <sup>a, c, g</sup> // Schweineschnitzel,  
Pommes Frites **5,50 €**

**Piraten-Teller** <sup>h</sup> // 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** <sup>a, c, g, i, j</sup>  
Pommes Frites, Gurkensalat **12,90 €**

**Rahmschnitzel** <sup>a, c, g, i, j</sup>  
Champignonrahmsauce,  
Pommes Frites, Beilagensalat **14,90 €**

**Waldfrieden-Burger** <sup>a, c, g</sup> // 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** <sup>a, g, i</sup> mit Gouda und  
Schinkenfüllung, Leipziger Allerlei  
und Spätzle **19,90 €**

**Gegrilltes Rumpsteak** <sup>a, g, i</sup>  
mit Kräuterbutter, Wedges  
und Speckbohnen **22,90 €**

**Lachs** <sup>a, d, g, i, j</sup> // gebraten in Zitronenbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln sowie kleinem Salatteller **18,90 €**

**Laacher Silberfelchen** <sup>a, d, g, i, j</sup> // 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** <sup>a, c, e, f, g, h</sup> // Kaffee mit Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

**Coupe Dänemark** <sup>a, c, e, f, g, h</sup>  
Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne **4,50 €**

**Creme Bruleé** <sup>c, g</sup> // mit Vanille und Rosmarin aromatisiert **4,90 €**

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

**Waffel** <sup>a, c, e, f, g, h</sup> **3,00 €**  
mit heißen Kirschen **+ 2,00 €**  
mit Vanilleis **+ 1,00 €**  
mit Sahne **+ 0,70 €**

**Schoko-Flammkuchen** <sup>a, c, e, g</sup>  
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.**