

MITTAGSTISCH

*Unser Mittagstisch ist auf
www.vulkan-waldfrieden.de
zu finden. Montag bis Freitag
von 12:00 bis 14:00 Uhr.*



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.

Follow us on



GUTEN APPETIT!

*Unsere Küche hat täglich
von 11:30 bis 21:00 Uhr
für Sie geöffnet.*

*BBQ-Termine:
Jeden Freitag im Juli. Bei
schlechtem Wetter im Restaurant.
Immer von 18:00 bis 21:00 Uhr.
26,90 € pro Person.*

*Familienbrunch:
Jeden 1. Sonntag im Monat
für 24,90 € 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 indi-
viduelles Angebot zusammen.*

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

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier
d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Milchzucker (Laktose)
h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefel-
dioxid m) Lupine

SPEISEN

SUPPEN & BROTE

Curry-Kokossuppe ^{a, e, f, i, l}
mit Gemüse-Frühlingsrolle **6,90 €**

Kleiner Rindfleischintopf ^{d, e, g, i, j}
mit Gemüse, Kartoffeln und Rind-
fleisch-Einlage **7,90 €**

Gebeizter Lachs mit Reibekuchen ^{a, c, d}
Senf-Dillschmand und Salat **9,90 €**

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

Strammer Max ^{a, g} // Graubrot, Salat,
Tomaten, Gurken, Schinken und
2 Spiegeleier **9,90 €**

FLAMMKUCHEN

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

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

Tuna ^{a, c, d, g} // Crème Fraîche, Thun-
fisch, Rote Zwiebeln, Frühlingslauch,
Majoran **11,90 €**

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

BLATTSALATE

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

*Dressing? Du hast die Qual
der Wahl: Balsamicodressing ^{g, i, j}
oder Joghurtdressing ^{e, k, l}*

Beilagensalat ^{a, g, i, j} **3,90 €**

Waldschatz ^{a, g} // mit gebratenen
Champignons und Schmand-Dip
11,90 €

Federvieh ^{a, g, i} // gebratene Hähnchen-
bruststreifen mit Knuspserflakes-
Mantel, Chiasamen **16,90 €**

Rindvieh ^{a, g, i, j} // kross gebratene
Roastbeefstreifen **17,90 €**

Salmone ^{a, d, g, i, j} // auf der Haut
gebratener Lachs **17,90 €**



FÜR UNSERE KLEINEN VIP'S

Rumpelstilzchen ^{a, c, g, i} // Butter-
spätzle, braune Sauce **4,50 €**

Piraten-Teller ^{g, h} // Chicken-Nuggets,
Pommes, Erbsen und Möhren **5,50 €**

Ferkelchen ^{a, c, g} // Schweine-
schnittel mit Pommes **5,50 €**

*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.**

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier
d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Milchzucker (Laktose)
h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine

SPEISEN

HAUPTGÄNGE

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

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

Veggie-Burger ^{a, c, g} // mit gegrilltem Gemüse, Pflücksalat, Sauerrahm, Paprikamayo, Süßkartoffel-Pommes und Coleslaw **12,90 €**

Chicken-Burger ^{a, c, g} // mit Hähnchenbrust im Knusperflakesmantel, Pflücksalat, Sauerrahm, Chili-Sauce, Pommes und Coleslaw **15,90 €**

Beef-Burger ^{a, c, g} // mit saftigem Rindfleisch, Emmentaler, Röstzwiebeln, Pflücksalat, Sauerrahm, Paprikamayo, Jalapenos, Pommes und Coleslaw **15,90 €**

Cordon Bleu ^{c, f, m} // gefüllt mit Emmentaler und Kochschinken, dazu Butterspätzle, Erbsen und Möhren **19,90 €**

Gegrilltes Rumpsteak ^{a, g, i, j} // mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat **22,90 €**

Lachs ^{a, d, g, i, j} // gebraten in Zitronenbutter, mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat **18,90 €**

Laacher Silberfelchen ^{a, d, g, i, j} // im ganzen in Butter gebraten, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat **19,90 €**

Mehrmals wöchentlich werden wir von der Klosterfischerei mit fangfrischen Felchen beliefert. Wenn wieder Schonzeit für den Felchenbestand im Laacher See ist, werden wir uns bemühen Eifeler Bachforellen zu servieren.

RUSTIKALE KÜCHE

Kartoffelrösti ^e **Vegan** // mit Kichererbsen-Curry-Gemüse **14,90 €**

Schweinefiletmedaillons ^{a, g, j} // mit Champignonrahmsauce, Kräuterkartoffeln und buntem Gemüse **17,90 €**

Gegrilltes Kotelette ^{a, g} // mit Kräuterbutter, Kräuterkartoffeln und Wurzelgemüse **18,90 €**

Rosa gebratener Lammrücken ^{a, g} // mit Lammjus, Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse **24,90 €**



DESSERT & EIS

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

Eisschokolade ^{c, e, f, g, h} // Kakao mit Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

Panna Cotta ^{c, g} // mit Waldbeerragout **5,90 €**

Halbfester Schokoladenkuchen ^{a, c, g} mit Vanilleeis und Früchten **6,90 €**

Waffel ^{a, c, e, g, h} **4,00 €**
mit heißen Waldbeeren **+ 2,00 €**
mit Vanilleeis **+ 1,00 €**
mit Sahne **+ 0,70 €**

Stück Kuchen ^{a, c, g, h} täglich wechselnde Auswahl **3,00 €**



Alle hervorgehobenen Gerichte sind EIFEL-zertifiziert.