

# waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN

## Aktionskarte

### 3 gänge heimat menü

**Bärlauchcremesuppe** <sup>a, c, i, g</sup>

Brotcroutons, Pesto

---

**Kross gebratene Rindfleischstreifen**

**in Bärlauchrahmsauce** <sup>a, i, j</sup>

Hausgemachte Spinatknödel, Ruccola,  
Kirschtomaten

---

**Creme Brullee** <sup>c, g</sup>

hausgemachtes Beerensorbent

Menüpreis pro Person 39 €



# waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN

Aktionskarte



## vorspeisen & suppen

- V+** **Bruschetta** <sup>a, g</sup> 10  
 Weißbrot geröstet, Olivenöl, sonnengereifte Tomaten, Knoblauch, Ruccola, Pesto
- V** **Bärlauchcremesuppe** <sup>a, g, i</sup> 8  
 Brotroutons, Pesto

## zwischen durch

- Lachsstulle** <sup>a, d, g, j</sup> 18  
 Ofenbrot, hausgebeitzter Lachs in Dunkelbier, Kräutercreme, Kerne, Wildkräutersalat, Kresse

Unser Brot und die Brioche-Brötchen für unsere Burger kommen frisch und heiß aus den Öfen der Bäckerei Genn in Wehr.

**V** vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

## hauptsache

- |          |   |     |
|----------|---|-----|
|          | <b>Wiener Kalbsschnitzel</b> <sup>a, c, g, h, i, j</sup>  | 29  |
|          | Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren  |     |
| <b>V</b> | <b>Veggie Burger</b> <sup>a, c, g, h, i, j, k</sup>   | 22  |
|          | Brioche Brötchen von der Bäckerei Genn,<br>Ziegenkäse, Preiselbeeren, Tomate, Gurke, rote<br>Zwiebeln, Ruccola, Kräuterschmand, Pommes<br>Fritz |     |
| <b>V</b> | <b>Hausgemachte Spinatknödel</b> <sup>a, c, g, h, i, j</sup>  | 21  |
|          | Knödel, Spinat, Bärlauchsauce, Ruccola,<br>Kirschtomaten  |     |
|          | <b>Upgrade: Ziegenkäse</b>  | + 8 |
|          | Rindfleischstreifen <sup>d</sup>  | + 7 |
| <b>V</b> | <b>Bärlauch Pasta</b> <sup>a, c</sup>   | 20  |
|          | Orechiettenudeln, Bärlauch, Tomate,<br>Wildkräutersalat, Pesto  |     |
|          | <b>Upgrade: Ziegenkäse</b>  | + 8 |
|          | Rindfleischstreifen <sup>d</sup>  | + 7 |
|          | Zanderfilet   | + 8 |

**V** vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

# FRÜHLING

## dessert

Waldfrieden Dessert Trio <sup>a, g, e, h</sup> 10  
Apfelstreusel, Vanilleeis, Kompott

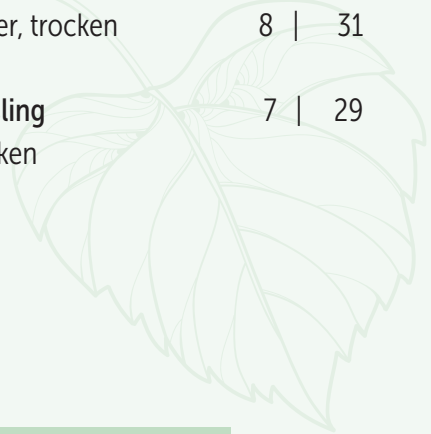
Espresso Affogato <sup>c, g</sup> 6  
Doppelter Espresso, Vanilleeis

## weinempfehlung

WEINGUT WILDE AHR 0,2 | 0,75

„Rotfuchs“ Blanc de Noir  
Ahr-Spätburgunder, trocken 8 | 31

„Teufelchen“ Riesling 7 | 29  
Ahr-Riesling, trocken



Bei Matthias & Julia wird  
Handarbeit großgeschrieben:

„Hier im Ahrtal sind viele Weinberge sehr steil angelegt, sodass die Trauben für unsere köstlichen Weine noch per Hand geerntet werden. Zusätzlich sind die Weinberge durch ein mildes und mediterranes Klima optimal geschützt.“

**V** vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Roggen a3) Quinoa a4) Dinkel b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Milchzucker (Laktose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.