



Speisekarte

BRAUNSCHWEIG

WALDSCHÄNKE

Waldschänke Geitelde

Außer Haus Karte



*Bestellen Sie Ihr Lieblingsgericht
einfach telefonisch und holen es
bei uns ab.*

*Wir starten um 11 Uhr bis 20 Uhr.
Sechs Tage die Woche, außer Dienstags
unter der*

Tel. 05300/933119

*Das Team der Waldschänke
freut sich auf Sie.*

Suppe, Salat & Vorspeien

<i>Feines Waldpilzcremesüppchen mit Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schmand</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Bunt gemischter Salatteller mit Dressing</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Graved Lachs an 2 Röstis mit Honig- Senf- Sauce, Salatbeilage</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fetakäse auf Apfelfringen gratiniert, mit Balsamico, dazu Baguette</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, frischem Parmesan, Balsamicoglace, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<i>10,50 €</i>
<i>„Fitnesssteller“, großer bunter Salat mit frischem Obst, Sonnenblumenkernen, Hähnchenbruststreifen, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<i>10,50 €</i>

Angaben über Zusatz- und Inhaltsstoffe können sie auf der letzten Seite einsehen.

Zartes vom Federvieh

Sahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust
mit Pilzen, Broccoli und Kartoffelkroketten 13,50 €

Hähnchenbrustfilet in Käse- Ei- Hülle auf
grünen Bandnudeln mit Sauce Bernaise und
Salatbeilage 13,50 €

Gerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone, einem
Salatteller und Pommes 11,50 €

Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Salat und
Pommes 12,50 €

Schnitzel mit Waldpilzsauce (1), gemischter
Salat und Bratkartoffeln 13,50 €

Cordon bleu mit Kochschinken (2,6,7) und
Käse gefüllt auf Rahmerbsen,
dazu Kroketten 13,50 €

Nackensteak mit gebratenen Zwiebeln und
Champignons, Kräuterbutter, Kartoffel-
spalten und Dip 13,50 €

Bauernspieß, Schweinefiletmedaillons mit
Zwiebeln, Speck, auf Paprikasauce, dazu
Krautsalat und Pommes 16,50 €

Angaben über Zusatz- und Inhaltsstoffe können sie auf der letzten Seite einsehen.

Aus den Tiefen der Meere

3 Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ an Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln 10,50 €

Großer hausgemachter Röstli mit Lachs-Rose, 4 Garnelen, dazu Honig-Senf, an Salatgarnitur 17,50 €

Duo von Zander- und Lachsfilet auf Bandnudeln mit Gemüsejuliennes und Kräutersahnesauce 19,50 €

Bandnudeln mit 8 gebratenen Knoblauchgarnelen dazu einen Salatteller 18,50 €

Kalb

Toast „Waldschänke“, Kalbsschnitzel mit Kochschinken, Tomaten, Oliven und Sauce Hollandaise überbacken, an Salatgarnitur 13,50 €

Kalbsschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes und einen gemischten Salat 16,50 €

Herzhaftes und Rustikales

<i>Strammer Max, gebuttertes Vollkornbrot mit Holsteiner Katenschinken und 3 Spiegeleiern belegt</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bauernfrühstück mit Gewürzgurke</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweine- nacken mit feiner Remouladensauce dazu Bratkartoffeln</i>	<i>10,50 €</i>

Fleischlos

<i>Camembert gebacken, mit Wildpreiselbeeren, Toast und Salatbeilage</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gemüsebratlinge an Sahnesauce mit Kroketten</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Gemüsemaultaschen in Waldpilzsahnesauce mit gemischtem Salat</i>	<i>11,50 €</i>

Spargelkarte

Suppe und Vorspeise

Spargelcreme mit Einlage und Kaviarcreme 4,50 €

3 gebackene Spargelstangen mit Kochschinken,
Sauce Bernaise und Salatbeilage 6,50 €

Hauptgänge (Portion Spargel, 350g geschält) Inkl. Salzkartoffeln, Hollandaise & zerlassene Butter

Portion Stangenspargel 10,50 €

Stangenspargel mit 3 Rühreiern 13,50 €

Gebratene Spargel- Hähnchenroulade 16,50 €

Spargel mit rohem oder gekochtem Schinken 17,50 €

Stangenspargel mit 2 Schweineschnitzeln 17,50 €

Stangenspargel mit Kalbsschnitzel 20,50 €

Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet 20,50 €

