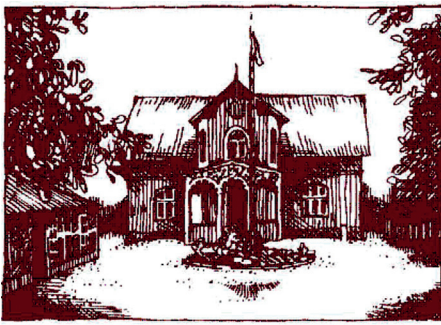




Gasthof Waldeslust

Spezialitäten im Herbst

A la carte Vorspeisen

Graved Lachs	
an bunten Blattsalaten, Baguette	9,90
Knusprige Gallowaypralinen	
auf Rote-Bete-Salat	8,10
Hühnersuppe von freilaufenden Hühnern	
Teller	5,20
Terrine	9,90
Klare Fleischbrühe mit Einlage	5,20
Tomatensuppe	5,20
Jägersuppe	5,20
Kürbissuppe	5,20

als Menü

Menü 1

Klare Fleischbrühe mit Einlage
Gänsekeule auf Backobst
Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße
Warmer Schokokuchen auf Vanillesauce
33,00

Menü 2

Jägersuppe
Wildgulasch mit Waldpilzen
Rotkohl, Salzkartoffeln
Zitronenschaumspeise
25,00

Menü 3

Tomatensuppe
Duett vom Zander und Lachs
Blattspinat, Salzkartoffeln
Crème Brûlée
28,00

A la carte Hauptgerichte

Gänsekeule auf Backobst	
Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl, Kartoffelklöße	25,90
Wildgulasch mit Waldpilzen	
Rotkohl, Salzkartoffeln	15,90
Kleine Portion	12,90
Grünkohl mit Röstkartoffeln	
Kasseler, Schweinebacke und Kohlwurst	16,90
Kleine Portion	13,90
Hamfelder Wildflügente (aus eigener Zucht)	
Backobstfüllung, Pfirsich, Preiselbeeren, Rotkohl, Salzkartoffeln	25,90
ab 2 Personen am Tisch tranchiert (nur auf Vorbestellung)	
Duett vom Zander und Lachs	
Blattspinat, Salzkartoffeln	18,90
Kleine Portion (1 Sorte Fisch)	15,90
Karpfen blau, aus eigenen Gewässern	
(es wird 2x gereicht)	
Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	21,50
Kleine Portion (1x gereicht)	17,00

Heißer Fliederbeersaft	3,00
Heißer Fliederbeergrog (mit Rum)	4,50