



Herzlich Willkommen
im
Heidehotel Waldhütte

Vorspeisen

Gebackene Reibeplätzchen

an einem Salatbouquet

wahlweise mit

Apfelmus

11,90 €

gebeiztem Lachs

13,90 €

Forellentartar

12,90 €

Kohlrabi-Carpaccio

mit Ruccola und Pinienkernen an Himbeervinaigrette

11,90 €

Hausgemachtes Forellentartar

mit Pumpernickel, Apfel und Gurke

an einem Salatbouquet

12,90 €

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Kapern und Sardellen

in Thunfischsauce

13,50 €

Gegrillte Garnelen

auf Bandnudeln in Rieslingsauce

15,00 €

Carpaccio vom Rind

mit 20 Jahre altem Balsamico, gehobeltem Parmesan

Pinienkernen und Ruccola

14,00 €

Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe

mit Grießklößchen, Wurzelgemüse

Eierstich und Rindfleisch

7,00 €

Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

7,50 €



Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree
und Kopfsalat in Zitronenrahm
kleine Portion

25,50 €
21,00 €

Filetteller Waldhütte

Putenbruststeak, Rindersteak und Schweinelendchen
mit Champignonrahmsauce
Böhnchen im Speckmantel und Bratkartoffeln

25,00 €

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm

23,90 €

Brust und Keule von der ofenfrischen Gans

mit Orangensauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

27,90 €

Hausgemachtes Wildragout

mit Spätburgunderjus, Waldpilzen
Williamsbirne und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle

24,90 €

Halbe knusprig gebratene Ente

mit Orangensauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

26,90 €

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln
und einem gemischten Salat

29,90 €

Gebratene Hirschmedaillons

mit Sauerkirsch-Pfeffersauce
Rosenkohl und Kartoffelbaumkuchen

25,90 €



Aus Fluss und Meer

Gegrillte Lachsschnitte
mit Rieslingsauce, Rahmspinat
und Salzkartoffeln 24,00 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Kürbischutney und Bandnudeln 23,50 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit Waldpilzen
in Rahmsauce
dazu ein gemischter Salat 18,50 €

Großer gemischter Salat
mit Kräutervinaigrette und karamellisierten Walnüssen
dazu ofenfrisches Baguette

wahlweise mit:

gratiniertem Ziegenkäse 19,00 €

gebratener Pute 19,00 €

gebratenen Garnelen 21,00 €



Westfälisch

Westfälischer Rindertafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm
kleine Portion

19,50 €
16,00 €

Hausmacher Sülze vom Schwein
mit Remouladensauce, Senfgurken
und Bratkartoffeln

15,50 €

Roastbeefscheiben -rosa gebraten-
mit Remouladensauce, Senfgurken
und Bratkartoffeln

18,50 €

Westfälischer Grünkohl
mit Kasseler und geräucherten Mettendchen
dazu Salzkartoffeln

19,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen
mit Remouladensauce und Kartoffelpüree

7,50 €

Paniertes Putenschnitzel
mit Erbsen, Möhren und Pommes frites

7,50 €



Dessert

Rote Beeren-Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,00 €

Hausgemachte Crème brûlée
mit einer Kugel Sorbet 6,50 €

Westfälische Herrencrème 5,50 €

Beerengenuss
rote Waldbeeren und eine Kugel Sorbet
aufgegossen mit Sekt 6,50 €

Nußgenuss
Walnuß-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Nüssen, Karamellsauce
und Schlagsahne 6,90 €

Eierlikörduett
Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Eierlikör, Schokoladensauce
und Schlagsahne 6,90 €



Unsere Eissorten

Vanille Walnuss

Schokolade Erdbeere

Stracciatella Pistazie

pro Kugel 1,60 €
Portion Sahne 0,60 €

**Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich
bitte an unser Personal**

Apéritif		Hugo	6,00 €
Prosecco	5,30 €	Aperol Spritz	6,00 €
Heidsiek brut Champagner	9,50 €	Sherry	4,50 €
Kir Royal (mit Prosecco)	5,50 €	Martini	4,50 €
Traubensecco (alkoholfrei)	5,30 €	Campari Orange oder Soda	5,30 €
Rieslingsekt K. Pfaffmann	5,30 €	Gin“Orange” mit Tonic	5,50 €
Münsterland Apéritif	5,80 €	Gin“Waldbeer“ mit Tonic	5,50 €

**Unsere Qualitätsweine aus Erzeugerabfüllungen
im offenen Ausschank in 0,2l Karaffen**

Weißweine

2020er	Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Robert Weil Rheingau *	6,90 €
2018er	Weißburgunder Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2018er	Gutsriesling Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	Grauburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden *	6,80 €
2019er	Kerner Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2018er	Silvaner Qualitätswein, trocken Horst Sauer Escherndorf, Franken *	6,80 €
2020er	Grauburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
2020er	Sauvignon blanc Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,80 €

Rosé-Wein

2020er	Rosé „Pink Vineyard“ Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz	6,60 €
--------	--	--------

2020er	Macia Batle Rosado trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca	6,80 €
--------	---	--------

Rotweine

2018er	Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,60 €
--------	--	--------

2019er	Cuvée Carlo Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz *	6,80 €
--------	--	--------

2018er	Casillero del Diablo Cabernet Sauvignon trocken Concha y Toro, Chile *	6,80 €
--------	---	--------

2018er	Macia Batle trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca *	6,80 €
--------	---	--------

2019er	Côtes du Rhône trocken M. Chapoutier *	6,90 €
--------	--	--------

2016er	Spätburgunder Qualitätswein, trocken Freiherr v. Gleichenstein Kaiserstuhl, Baden	6,80 €
--------	---	--------

Unsere Biere vom Fass:

Königs Pils	0,3 Ltr.	3,60 €
Pilsener Urquell	0,3 Ltr.	3,90 €
Pott´s Landbier	0,3 Ltr.	3,60 €
Pinkus Müller Alt	0,3 Ltr.	3,60 €