



***Herzlich Willkommen***

*im*  
***Heidehotel Waldhütte***

## Vorspeisen

### **Schafskäseterrine**

*mit Basilikumkern und Tomaten-Feigen-Confit  
an einem Blattsalatbouquet* 12,50 €

### **Carpaccio vom Rind**

*mit 20 Jahre altem Balsamico  
gehobeltem Grana Padano, Olivenöl  
Pinienkernen und Ruccola* 13,90 €

## Suppen

### **Westfälische Hochzeitssuppe**

*mit Markklößchen, Wurzelgemüse  
und Eierstich* 6,90 €

### **Paprika-Orangencrèmesüppchen**

*mit gebratener Garnele und Schmand* 8,20 €

# Hauptgerichte

## **Waldhütten-Salat**

großer gemischter Salat mariniert mit  
Kräuter-Dressing, Röschen vom Mönchskopfkäse  
und Walnüssen

dazu hausgebackenes Brioche 12,90 €

wahlweise zusätzlich mit:

gebratenen Garnelen 17,90 €

## **Steinpilzravioli**

mit Cherry-Berry-Tomaten und Lauchzwiebel  
in Rosmarin-Milchrahm

dazu Wildkräutersalat 22,50 €

## **Rinderfilet (200g)**

mit Portweinjus, Schmelztomaten  
und getrüffeltem Kartoffelpüree

29,50 €

## **Schnitzel aus dem Schweinefilet „Wiener Art“**

mit Bratkartoffeln

und Kopfsalat in Zitronenrahm

23,50 €

## **Gebratene Kalbsleberscheiben**

mit Schmorzwiebeln, Apfelkompott  
Kartoffelpüree

und Kopfsalat in Zitronenrahm

25,50 €

**Gebrautes Lachssteak**  
mit Dijonsensauce, Spinat  
und Salzkartoffeln 25,50 €

**Gebrautes Zanderfilet**  
mit Möhrenschaum, lila Blumenkohl  
und Risotto 25,50 €

## Dessert

**Zweierlei Mousse au chocolat**  
weiße und dunkle Schokoladenmousse  
mit Himbeersauce 6,90 €

**Westfälische Herrencrème**  
angerichtet im Glas 5,50 €

## 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

## Weißweine

### **2018er Silvaner**

Qualitätswein, trocken

Horst Sauer

Escherndorf, Franken

6,80 €

### **2019er Grauburgunder**

Qualitätswein, trocken

Karl Pfaffmann, Pfalz

6,60 €

### **2018er Sauvignon blanc**

Qualitätswein, trocken

Karl Pfaffmann, Pfalz

6,80 €

## Rosé- Weine

### **2018er Rosé „Pink Vineyard“**

Qualitätswein, trocken

Karl Pfaffmann, Pfalz

6,60 €

### **2019er Macia Batle Rosado**

Qualitätswein, trocken

Santa Maria del Camí

Binissalem, Mallorca

6,80 €

## Rotweine

### **2018er Cuvée Carlo**

Qualitätswein, trocken

Karl Pfaffmann, Pfalz

6,80 €

### **2018er Spätburgunder**

Qualitätswein, halbtrocken

Karl Pfaffmann, Pfalz

6,60 €

### **2018er Macia Batle**

trocken

Santa Maria del Camí,

Binissalem, Mallorca

6,80 €

## Aperitif

<i>Hugo</i>	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	5,50 €
<i>Sherry</i>	4,50 €
<i>Martini</i>	4,50 €
<i>Prosecco</i>	5,30 €
<i>Kir Royal (mit Prosecco)</i>	5,50 €
<i>Heidsiek brut Champagner</i>	9,50 €
<i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>	5,30 €
<i>Rieslingsekt K. Pfaffmann</i>	5,30 €
<i>Münsterland Apèritif</i>	5,80 €

## ***Aperitif des Hauses „Hüttenspritzer“***

*mit Orangenblüte aromatisierter Gin, Soda, Prosecco  
und ein Spritzer Orange* 5,80 €

## Unsere Biere vom Fass

<i>Königs Pils 0,3 Ltr.</i>	3,50 €
<i>Pilsener Urquell 0,3 Ltr.</i>	3,80 €
<i>Pott's Landbier 0,3 Ltr.</i>	3,50 €
<i>Pinkus Müller Alt 0,3 Ltr.</i>	3,50 €