



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Vorspeisen

Frühlingshafter Mixsalat [✓]

mit Granny-Smith-Apfel,
gerösteten Walnüssen
& mildem Ziegenkäse

17 €

Waldschlösschens spicy Beef Tatar

mit eingewecktem Hofgut-Gemüse,
Dijon-Senf-Eis & knusprigem Cracker

23 €

Gebratene französische Jakobsmuschel

auf mariniertem Fenchel
& Chicoréesalat

24 €

Hausgemachter feiner Frischkäse [✓]

aus Molke mit Gurkenstreifen
& Petersiliencreme

21 €

Scheiben vom australischen Grain-Fed Roastbeef

mit gegrilltem Stangenlauch,
Joghurt-Espuma & jungen
Erbsen-Kaiserschotensalat

22 €

Sechs gebratene Tiger Prawns

in Chili-Weissweinsud
& frischem Koriander

24 €

Suppen

Cremige Erbsenschaumsuppe [✓]

mit Kräuteröl & Buttercroûtons

10 €

Bretonische Hummerbisque

mit Cognacsahne
& frischen Kräutern

13 €

Hauptspeisen

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfelfringen, Zwiebeln,
Kartoffelpüree & kleinem Frühlingsalat

32 €

Pfälzer Spanferkel

mit Majoranjus, geschmortem
Spitzkohl & Kartoffelragout

36 €

Gebratener Kabeljau von den Lofoten

mit Dill-Beurre-blanc,
jungem Babyspinat
& Selleriepüree

39 €

Im Tajine servierte, sanft gegarte

Kikok-Maispouardenbrust

mit orientalischem Gemüse, Quinoareis
& knusprigem Papadam

30 €

Ganzer geschmorter Babyblumenkohl [✓]

mit Kreuzkümmeljoghurt,
argentinischer Chimichurri
& Granatapfelkernen

23 €



Premium-Fleischcuts

Freuen Sie sich auf wöchentlich
wechselnde Premium-Fleischcuts
– persönlich für Sie von unserem
Küchenchef Torben Jansen
ausgewählt.

Waldschlösschens Klassiker

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale

mit Preiselbeeren, Zitrone,
Dagobertshäuser Kartoffelstampf
& Salat von dicken Gurken

31 €

Desserts

Gebrannter Tonkabohnenkuchen

mit sanftem Melissenschaum

13 €

Luftiges Blaubeermousse

mit weißer Schokoladenganache
& Zitronen-Thymian-Granité

12 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Rhabarberkompott & Joghurteis
aus unserer AROMA Eismanufaktur

14 €

Aus der Original-Carpigiani- Softeismaschine

Granny-Smith

mit Lemon Cookie Crunchcreme

12 €

Fisch aus unserer Aroma Eismanufaktur

Tagesfrische Premium-Eisorten

je Kugel 3,50 €

[✓]vegetarisch [✓]vegan

Nachhaltigkeit erschmecken

Qualität und Ursprung ist die Basis unseres Denkens. Kleine handwerkliche Betriebe sind die Seele unseres Kulinarik-Netzwerkes. Ob aus eigener landwirtschaftlicher Produktion des benachbarten „Hofgut Dagobertshausen“ oder von befreundeten Lieferanten, wir denken, handeln und kochen nachhaltig. Wir laden Sie ein auf unsere kulinarische Reise: Entdecken Sie mit uns, wie gut und lecker Nachhaltigkeit schmecken kann! Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Prickelndes

Spumante Brut

Villa Chiopris / Venetien
8,50 € / 0,1

Rosé Brut

Weingut Manz / Rheinhessen
11 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio

Lenotti / Venetien
8 € / 0,2

Grüner Veltliner

Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Rioja Blanco

Conde de Valdemar / Spanien
9,50 € / 0,2

Weißburgunder

Weingut Manz / Rheinhessen
9,50 € / 0,2

Rosé

Rioja Rosé

Conde de Valdemar / Spanien
9,50 € / 0,2

Rotwein

Rioja Crianza

Conde de Valdemar / Spanien
9,50 € / 0,2

Alentejo Tinto

Herdade dos Grous / Portugal
10 € / 0,2

„Frühlings-Surprise“

Schlösschen Spritz

Unser magischer Frühlingszauber
mit saftig-süßen Mango Noten
& subtilem Hauch von Rosmarin

mit Prosecco 9,50 € / 0,2

alkoholfrei mit Tonic 8,50 € / 0,2

„Gin Auslese“

All unsere Gins kommen mit
Thomas Henry Tonic Water

Reisetbauer

Blue Gin oder Sloeberry Gin

Feinster Wacholder aus Österreich
je 13 € / 0,3

Drinks alkoholfrei

Crodino Spritz

Bitter-süßer Aperitif
8,50 € / 0,2

Secco alkoholfrei

Bio Sparkling Juicy Tea

Rosé-Darjeeling-Rhabarber
7,00 € / 0,1

Red Moon 99,6%

Apfelsecco
7,00 € / 0,1

Hofgut Dagobertshausen

Traubensecco
7,00 € / 0,1

Bier vom Fass

Veltins Pilsener oder Radler

4,30 € / 0,3 – 6 € / 0,5

Maisel's Weisse

6 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

Veltins Pilsener

4,30 € / 0,3

Maisel's Weisse

6 € / 0,5

Durstlöscher alkoholfrei

Apfelsaft-Schorle 4,60 € / 0,3

Rhabarber-Schorle 4,60 € / 0,3

Johannisbeer-Schorle 4,60 € / 0,3

Maracujasaft-Schorle 4,60 € / 0,3

Cola, Fanta, Sprite 4,60 € / 0,3

Hofgut Apfelsaft 5,00 € / 0,3

Orangensaft 5,00 € / 0,3

Wasser

Elisabethen Quelle

Pur 3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Elisabethen Quelle

Medium 3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Acqua Morelli

Frizzante/Naturale 9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème 3,10 €

Pott Filterkaffee 3,10 €

Latte Macchiato 4,10 €

Cappuccino 3,90 €

Espresso / Doppio 3,20 € / 5,90 €

Espresso Macchiato 3,60 €

Milchkaffee 4,50 €

Unserer Umwelt zuliebe verzichten wir auf
Strohhalme in jeglicher Form. Auf Anfrage
halten wir natürlich welche für Sie bereit.

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

Sie finden in unserer Weinkarte eine feine, kleine Selektion an ausgesuchten Weinen aus aller Welt. Wir haben diese bewusst nicht klassisch nach Ländern und Regionen sortiert, sondern nach Rebsorten und deren geschmacklicher Intensität. Dieses soll Ihnen helfen, auch ohne Weinbaustudium, immer den richtigen Wein für den richtigen Moment zu finden. Wir präsentieren Ihnen hier eine Vorauswahl unserer beliebtesten und **offenen Weine - zum Wohl!**