



# 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 Apfelingeln, 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

**Spumante Brut Rosé**  
Borgo Gritti / Venetien  
9,50 € / 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

**Kumarod Rosé**  
Weingut Schwarz / Österreich  
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**  
van Nahmen / Niederrhein

**Rosé-Darjeeling-Rhabarber  
Verbene-Jasmin-Riesling**

**Weisser Tee-Tahiti Vanille-Quitte**  
je 8,50 € / 0,2

**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

## Durstlöcher 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!**