



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Vorspeisen

Knackiger Pflücksalat ✓
mit sommerlichem Tomatendressing
& eingelegtem Hofgutgemüse
17 €

Waldschlösschens Beef-Tatar
mit schwarzem Knoblauch,
Brioche & Dijon-Senfeis
23 €

**Gebratene französische
Jakobsmuschel**
auf mariniertem Fenchel
& Chicoréesalat
24 €

Ceviche von der Dorade Rosé
mit grünem Dago-Spargel
& Kerbel-Hollandaise
19 €

**Marinierte, rosa gegarte
Kalbsscheiben**
mit Wachsbohnenalat
& Speckcrumble
22 €

Sechs gebratene Tiger Prawns
in Chili-Weißweinsud
& frischem Koriander
24 €

Family Friends

Ab 2 Personen

Rovagnati-Schinken
mit Tête-de-Moine-Rosen

**Waldschlösschens
spicy Beef-Tatar**

Ceviche von der Dorade Rosé

Gaspacho Andaluz

Vier gebratene Tiger-Prawns
in Weißweinsud
23 € pro Person

Hauptspeisen

**Gebratene Kalbsleber
„Berliner Art“**
mit Apfelringen, Zwiebeln,
Kartoffelpüree & kleinem Frühlingssalat
32 €

Original Zürcher Geschnetzeltes
mit braunen Champignons
& Schalotten, dazu Butterspätzle
sowie Rahmkopfsalat
38 €

**Gebratener
Mittelmeer-Wolfsbarsch**
mit spicy Karotten & Grünkernrisotto
36 €

**Lackierte
Kikok-Maispouardenbrust**
mit lauwarmem Couscous,
Okraschoten-Gemüse
& Joghurt-Gurkenrelish
29 €

Gebratenes Selleriesteak ✓
mit geschmortem Radicchio
& Käsekrapfen
24 €



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
32 €

Desserts

Mango Alphonso Crème Brûlée
11 €

Zitrusfruchtsalat
mit einer gelierten
Honigmelonen-Kaltschale
10 €

**Karamellisiertes
Erdbeer-Brioche-Sandwich**
mit Dago-Erdbeeren & Rahmeis
aus unserer AROMA Eismanufaktur
13 €

Aus der Original-Carpigiani- Softeismaschine

Dagobertshäuser Erdbeersofteis
mit gefriergetrockneten Erdbeerchips
12 €

Frisch 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

Côtes de Provence
Château Réal d'Or / Frankreich
9,50 € / 0,2

Rotwein

Bordeaux
Château Pouchaud-Larquey / Frankreich
9,50 € / 0,2

Alentejo Tinto
Herdade dos Grous / Portugal
10 € / 0,2

„Sommer-Surprise“

Schlösschen Spritz
Unser frisch-fruchtiger Signature Spritz
mit Himbeere und Hibiskus

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 / Medium 3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Acqua Morelli
Frizzante / Naturale 9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème 3,40 €
Pott Filterkaffee 3,40 €
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!**