WALDSCHLÖSSCHEN
DAGOBERTSHAUSEN

Vorspeisen

Winterlicher Feldsalat V
mit Balsamicodressing,
karamellisiertem Kürbis & Croûtons
17 €

Geröstete Dagobertshäuser Rote Bete
mit eingelegten Sauerkirschen
& Estragon-Mayonnaise
19 €

Tranchen vom gebeizten norwegischen Lachs
mit Buttermilch-Dressing
& Blumenkohl-Variationen
22 €

Carpaccio vom heimischen Reh
mit Wacholderemulsion,
mariniertem Feldsalat & eingelegtem
Dagobertshäuser Kürbis
22 €

Der Klassiker:
Waldschlösschen Beef-Tatar
würzig abgeschmeckt,
mit Roggencracker & Dijon-Senfeis
23 €

Tiger Prawns „à la Portuguesa“
in würzigem Knoblauch-Weißwein-Sud
mit geröstetem Dagobertshäuser
Sauerteigbrot
24 €

Suppen

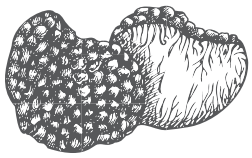
Leicht getrüffelte Pastinakencremesuppe
mit Butter-Croûtons
11,50 €

Wildconsommé
mit Flädle
& Gemüse-Julienne
12 €

V vegetarisch V vegan

Trüffel-Klassiker

Knusprig gebackenes Bio-Ei
in goldbrauner Pankokruste mit
Rahmblattspinat & Trüffelschaum
17 €



Trüffelnudeln aus dem Parmesanlaib

Feinste „De Cecco Spaghettini No.11“ werden auf unserem Trüffelwagen live am Tisch in einer leichten Parmesansauce direkt aus dem Laib serviert. Darüber hobeln wir saisonale Trüffelsorten.
18 €

dazu

„Himalaya“-Wintertrüffel
6 € pro Gramm

„Périgord“-Herbsttrüffel
9,50 € pro Gramm

Premium-Fleischcuts

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

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale
mit Preiselbeeren, Zitrone,
Dagobertshäuser Kartoffelstampf
& Salat von dicken Gurken
32 €

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

Gebratenes skandinavisches Lachsfilet
mit sautiertem Spitzkohl
& Kartoffel-Meerrettich-Mousseline
35 €

Omas klassische Rinderroulade
mit ordentlich brauner Soße,
Apfelrotkohl & Kartoffelstampf
36 €

Knuspriger Gänsebraten von Brust und Keule
mit Beifußjus, Kartoffelknödeln
& Apfelrotkohl
39 €

Aus der Carpigiani-Softeismaschine

Bratapfel-Softeis
mit gerösteten Mandelsplittern
9 €

Desserts

Kaffee-Crème-brûlée
mit hausgemachtem
Mascarpone-Eis & Portweinfeige
12 €

Südtiroler Marillenknödel
mit süßen Butterbröseln,
AROMA Eis & Vanillesauce
16 €

Waldschlösschens Kaiserschmarrn
mit Vanillesauce & Bratapfeleis
18 €

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 Rosé
Molino / Venetien
9,50 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
8 € / 0,2

Grüner Veltliner
Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Chardonnay
Moulin de Gassac / Frankreich
9,00 € / 0,2

Sauvignon Blanc
Moulin de Gassac / Frankreich
9,00 € / 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

Rioja Reserva
Heraclio Alfaro/ Spanien
9,50 € / 0,2

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

Cuvée „Black Print"
Markus Schneider / Pfalz
10 € / 0,2

„Winter-Surprise"

Schlösschen Spritz
Unser magischer Winterzauber mit fruchtigen Waldfrüchten & Noten von Winterkräutern

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

Hofgut Dagobertshausen Traubensecco
7,00 € / 0,1

Red Moon Apfelsecco
7,00 € / 0,1

Bio Sparkling Juicy Tea
van Nahmen / Niederrhein

Rosé-Darjeeling-Rhabarber

Verbene-Jasmin-Riesling

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

Wein alkoholfrei

Sauvignon Blanc alkoholfrei
Weingut Manz / Rheinhessen
9,00 € / 0,2

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 / 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!