

Vorspeisen und für den kleinen Hunger

Toast „Hawai“ mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken, Salatbouquet	6,40
Tomaten- und Mozzarellascheiben „Caprese“ mit Balsamico Bianco und Olivenöl, Baguette	6,90
Scheiben von geräuchertem Lachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	7,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter, Salatbouquet	8,90
Waldhotel-Vesperplatte mit Wurst, Schinken und Käse, reich garniert Siegerländer Schwarzbrot und Butter	11,40
Käseplatte, Weich- und Schnittkäse Siegerländer Schwarzbrot, Baguette und Butter	8,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,60
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,90
Deftige Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln	3,90
Zwiebelsuppe mit Käsecrôtons	3,90

Zu unseren Suppen reichen wir Baguette

Aus der Nudelmaschine und Vegetarisches

Tortellini mit Käsefüllung in Tomaten-Paprikasahne, Beilagensalat vom Büffet	8,90
Bandnudeln mit Roastbeefstreifen in Cognac-Sahnesoße	12,40
Mediterraner Kartoffeltopf mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Kräutern der Provence und Schafkäse	9,30

Knackfrische Salatvariationen

Beilagensalat vom Büffet	3,40
Salat „Nizza“ Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Thunfisch	8,90
Salat „Athen“ Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Hirtenkäse und eingelegte schwarze Oliven	8,90
Salat „Amsterdam“ Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung	8,90
Salat „Miami“ Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika, mit frischem Obst und gebratenen Putenbruststreifen	9,40

Unsere Salatvariationen servieren wir mit Sahne-Joghurt-Dressing
und Baguette

Vom Grill und aus der Pfanne

Der „Husarenspieß“ feurig scharfer Schweinelendchen–Spieß mit Pommes Frites und Beilagensalat vom Büffet	14,80
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Sahnesoße dazu Röstitaler und Beilagensalat vom Büffet	14,80
Medaillons von Schweinefilet mit Aprikosen–Pfeffersoße Kroketten und Beilagensalat vom Büffet	14,80
Filettopf „Waldhotel“ Würfel von Rinder– und Schweinefilet in Cognacrahm mit Röstitalern und Beilagensalat vom Büffet	16,40
Grillplatte „Wilhelmshöhe“ (für 2 Personen) Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit reichhaltiger Gemüse– und Kartoffelbeilage	28,90
Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	14,80
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	18,90
Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln	23,90

Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Kartoffelkroketten, Pommes Frites oder eine Folienkartoffel mit Kräuterquark und einen Beilagensalat vom Büffet.

Zartes Geflügel

Geschnetzeltes von Putenbrust in fruchtiger Currysoße mit Basmati–Reis und Beilagensalat vom Büffet	13,50
Geflügelbrust vom Grill mit Apfel–Calvadosrahm Herzogin–Kartoffeln und Beilagensalat vom Büffet	14,30

Deftige Schnitzel

Siegerländer Krüstchen nach Art des Hauses
mit Spiegelei, Salatbouquet und Pommes Frites 12,90

Schweineschnitzel, nach „Wiener Art“ oder

– mit feiner Paprikasoße

– mit Schmorzwiebeln

– mit frischen Rahmchampignons

– mit Tomaten und Käse überbacken 12,90

Zu allen Schnitzeln reichen wir Pommes Frites.
Dazu stellen Sie sich Ihren Beilagensalat vom Büffet individuell zusammen!

Auf Wunsch servieren wir gern andere Fritierbeilagen.
Für Gemüse oder Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 2,50

Aus Fluss und Meer

Welsfilet, gebraten, mit Senf-Dill-Soße
mit Pfannkartoffeln und Beilagensalat vom Büffet 12,90

Wildlachs gebraten,
auf Bandnudeln mit Zitronensoße 13,80

Zanderfilet aus der Pfanne
auf Blattspinat, mit Butterkartoffeln 15,40

Alle Preisangaben in €, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Alle Gerichte auch als Kinder- oder Seniorenportion erhältlich, abzüglich 20 %.

Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe erhalten Sie vom Servicemitarbeiter.