

lecker vorweg...

Unterstedter Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel und Mettbällchen	5,20
Waldpilzceme-Suppe mit Baguette	5,00
gebackener Feta mit Röstzwiebeln, Kräuterdip, Baguette und Salatbeilage	7,20
als Hauptgang	11,20

knackig und frisch...

kleiner gemischter Salat mit Brotroutons	4,00
großer gemischter Salat mit Hausdressing und ofenfrischem Baguette wahlweise dazu:	9,00
*gebratene Hähnchenbrust und Kräuterdip	12,00
*gebratene Champignons und Knoblauchdip	11,00
*gebratene Rinderstreifen und Knoblauchdip	14,00



Seeluft und vegetarisch...

gebratene Schollenfilets mit Bratkartoffeln und Remoulade	15,00
Kräuterzander an zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage	16,00
Gemüsepfännchen Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln ...mit Feta	(vegan) 12,00 (vegetarisch) 14,00
Käsespätzle (vegetarisch) mit Röstwiebeln und einem kleinen Salat	12,00

Waldhof Gourmets...

Rumpsteak (220g)

mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen im Speckmantel^{2,3}
und Pommes frites^{1,2,3,4}

22,00

Hausmacher Knipp

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Rote Beete

15,00

Grillteller

Steaks von Rind, Schwein, Hähnchen,
mit Pommes frites^{1,2,3,4}, dazu reichen wir Kräuterbutter

17,00

Currywurst

mit hausgemachter Curry-Sauce
und Pommes frites^{1,2,3,4}

8,40

Filet-Waldhof

drei Schweinefilets Medaillons mit Hollandaise, Champignons und Zwiebeln,
Pfannengemüse und Kartoffelkroketten

18,50

Hirschgulasch „Grafeler Forst“

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle

16,00



Schnitzel...

„Pikantes“ Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Tomaten-Paprikasauce,
dazu Pommes frites

15,00

Schnitzel „Waldhof“

paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
dazu Pommes frites^{1,2,3,4}

15,50

Holsteiner Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit
2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln

14,50

Hähnchenschnitzel

mit Buttererbsen, Sauce Hollandaise
und Pommes frites^{1,2,3,4}

14,00

Spielecke...

Chicken Nuggets

mit Pommes frites^{1,2,3,4} und Ketchup

5,80

Buntes Marktgemüse

mit Kroketten

4,90

Fischstäbchen

mit Pommes frites^{1,2,3,4} und Ketchup

5,20

*Wir haben unsere Mitarbeiter gefragt:
„Wenn du an unsere Gäste denkst, was ist dein persönliches Ziel?“*

Iris:

„Unseren Gästen soll es schmecken, sie sollen sich wohlfühlen und sie sollen sich gut beraten fühlen.
– genau dieses Gefühl: Daumen hoch“

Sabrina:

„Mir ist es wichtig, dass die Gäste einen schönen und angenehmen Abend / Mittag, mit den Liebsten und Freunden verbringen können und sich bezüglich des Essens mal verwöhnen lassen und vom Alltag abschalten können.“

Sascha

„Aus Sicht des Koches ist mein einziges Ziel, dass es unseren Gästen schmeckt. – Ganz simpel“

Ferdi:

„Mir ist es wichtig, dass unsere Gäste sich wohlfühlen und einen guten Eindruck von uns und dem Restaurant haben.“

Mikel

„Für mich sind Sie nicht nur unser Gast, für mich sind Sie die ganz besondere Person!“

Nico

„Unsere Gäste sollen zufrieden und mit einem Lächeln nach Hause gehen und sollen nur tolle Erinnerungen an den Waldhof haben.“

Horst

„Ich möchte unseren Gästen einen schönen Aufenthalt ermöglichen. Mit gutem Essen ein Stück weit „zu Hause“ zu vermitteln, sodass sie gerne wiederkommen! Stichwort: Futtern wie bei Muttern“

Alex

„Ich möchte, dass sich jeder Gast bei uns wohlfühlt und es jedem hier genauso gut gefällt wie mir.“

Katja:

„Unsere Gäste sollen sich willkommen und wohl fühlen.
Einen angenehmen Mittag/Abend haben, mit einem Lächeln gehen und wiederkommen.
Sollte doch mal eine Reklamation sein, sehen wir diese als eine Chance uns zu verbessern.“