



# Spargelsaison

## VORSPEISEN

### SPARGELSALAT

Zimmi`s Essig & Öldressing | Kerne | Dinkel-Steinofenbrot ..... 11,00 €



**SPARGELCREMESUPPE** Spargelstückchen ..... 8,00 €



*Zu unseren Frühlingsgerichten empfehlen wir:*

*Holunderlikör* mit Gutedelsekt vom Weingut Engelhof aufgegossen  
0,1 l ..... 7,30 €

*Waldhaus Ohne Filter Extra Herb* frisch vom Fass gezapft  
im 0,3 l Glas ..... 3,80 €

*Engelhof CHARDONNAY* trockener Weisswein  
¼ l ..... € 9,80 / 0,75 l Flasche ..... € 29,40

## SPARGEL-MENU

### SPARGELSALAT IN DER KLEINEN SCHALE

\*\*\*

### SPARGELCREMESUPPE IM GLÄSCHEN

\*\*\*

### PORTION SPARGEL

Hollandaise | Schnittlauchkratzete | Grillschinken

\*\*\*

### MINI-APRIKOSEN-BECHER

Menupreis komplett ..... 45,00 €



## FRISCHER BADISCHER SPARGEL

### SPAGHETTINI

Olivenöl | Spargelstückchen ..... 24,50 €

Kleine Portion ..... 16,00 €



### PORTION FRISCHER SPARGEL (300 g)

frisch gekocht, zur Wahl mit Soße Hollandaise oder brauner  
Butter und Frühlingskartoffeln oder Schnittlauchkratzete ..... 29,00 €

Zusätzlich servieren wir:

Gekochter Wacholderschinken ..... 9,00 €

Warmer Wacholderschinken vom Grill ..... 9,00 €

Gemischte Schinkenplatte für Zwei ..... 18,00 €



### BADISCHES SPARGELRAGOUT

leckere Soße | Frühlingskartoffeln ..... 23,50 €

Kleine Portion ..... 18,00 €



### PORTION SPARGEL MIT SCHWEINERÜCKEN

vom Qualivo-Schwein | Soße Hollandaise  
Frühlingskartoffeln ..... 34,00 €



### SPARGEL WALDHAUS

gekochter Wacholderschinken  
Schnittlauchhollandaise überbacken | Frühlingskartoffeln ..... 34,00 €



### PORTION SPARGEL MIT WÄLDER RINDERFILET (120 g)

vom Grill | Badischer Spargel | Soße Hollandaise  
Schnittlauchkratzete ..... 44,00 €



## DES SCHMECKT SICHER!

### APRIKOSEN-EISBECHER

Joghurteis | Himbeer-Mark ..... 9,50 €

geröstete Mandeln | Sahne ..... 5,50 €



*Zu allen Speisen reichen wir unser Dinkelsteinofenbrot.*

*Alle unsere Kartoffeln sind vom BIO-Hof Schmidle aus Lauchringen.*



## SPARGEL

### IN SO VIELEN VARIANTEN WIE MÖGLICH GENIESSEN

Im Frühling begrüßen wir Sie zum großen Spargel-Büffet. Die noblen weißen Stangen sind bereits seit Menschengedenken wohlgeschätzte Delikatessen, wie Wandmalereien ägyptischer Königsgräber zeigen. Bei den alten Germanen dauerte es allerdings eine Weile, bis sie auf den Geschmack des *Asparagus officinalis* kamen, denn erst König Ludwig der XIV. belebte die Begeisterung für das feudale Gemüse.

Sie lernen den Spargel von seiner allerfeinsten und besten Seite kennen. Schlemmen und genießen Sie Spezialitäten vom frischen Spargel von unserem Gemüse & Spargellieferanten Axel Hess.

*Wir verarbeiten ausschließlich Badischen Spargel.  
Erleben Sie so den vollen Spargel-Genuß!*



## HINWEISE



**FEINES VOM FLEISCHER** · Schinken und Wurstwaren werden nach traditionellen Rezepten von ausgesuchten Fleischereien in der Region hergestellt. Diese Produkte werden seit jeher mit Phosphat, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zubereitet. Diese Zusätze sind deklarierungspflichtig und deshalb in der Karte gekennzeichnet, die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.



**VEGETARISCH** · Gekennzeichnete Gerichte sind fleischnfrei, können aber Milchprodukte, Eier und Honig enthalten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach rein veganen Alternativen!



**LACTOSEFREI** · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Lactose geeignet.



**GLUTENFREI** · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Gluten geeignet.





**ALLERGIKER** · Aufgrund der Arbeitsabläufe in unserer Küche kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in die Speisen gelangen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



**ECHT** · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Soßen werden nach traditionellen Rezepten von unseren Köchen zubereitet.



**REGIONAL** · Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hauptsächlich Zutaten heimischer Herkunft. Integrierter Anbau, kontrollierte Tierhaltung und kurze Transportwege sorgen für Frische und Qualität. Obendrein sind sie gut für die Umwelt!

Viele Produkte werden sogar nur einen Steinwurf vom Gasthof entfernt produziert. Sind Gerichte mit dem   Löwen gekennzeichnet, genießen Sie sogar 80% Baden-Württemberg.

