



Herzlich Willkommen
im
Heidehotel Waldhütte

Unser Spargel vom **Drostenhof** aus Sassenberg-Füchtorf

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe
mit gerösteten Mandeln
9,00 €

Marinierter Spargelsalat
mit Garnelen und Tomaten
18,00 €

Hauptgerichte

Frischer Stangenspargel „Mailänder Art“
mit gekochtem Schinken
Hollandaise überbacken und Salzkartoffeln
27,50 €

Überbackenes Spargelgratin -vegetarisch-
mit Kartoffeln, Spargel und buntem Gemüse
25,00 €

Frischer Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter, Salzkartoffeln
pro Portion 22,00 €

dazu empfehlen wir:

| | |
|--|---------|
| rohen westfälischen Knochenschinken | 10,50 € |
| gekochten Schinken | 10,50 € |
| paniertes Kalbsschnitzel | 17,50 € |
| Medaillons vom Schweinefilet | 16,00 € |
| Rührei | 8,50 € |
| Rumpsteak vom Angusrind Sauce Béarnaise | 27,00 € |

Vorspeisen

Gebratene Garnelen
mit Apfelchutney an einem kleinen Salatbouquet 16,00 €

Zarte Roastbeef-Röllchen
mit Meerrettich-Preiselbeerfüllung
an einem kleinen Salatbouquet 15,50 €

Überbackene Weinbergschnecken
in Kräuterbutter 14,50 €

Carpaccio vom Rind
mit Balsamico, gehobeltem Parmesan
Pinienkernen und Ruccola 17,00 €

Zucchini-Carpaccio
mit Zitronensaft, Olivenöl, Parmesan, getrockneten Tomaten
Pinienkernen und Ruccola 15,00 €



Suppen

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Markklößchen, Wurzelgemüse
Eierstich und Rindfleisch 8,20 €

Kartoffelcrèmesuppe
mit Sahnehäubchen 8,50 €

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleberscheiben

mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree
und Kopfsalat in Zitronenrahm

kleine Portion

28,50 €

25,50 €

Filetteller Waldhütte

Hähnchenbrustfilet, Rindersteak und Schweinelendchen
mit Champignonrahmsauce

Böhnchen im Speckmantel und Bratkartoffeln

28,00 €

Wiener Schnitzel

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm

kleine Portion

27,00 €

24,00 €

Würziges Tandoori-Hähnchenbrustfilet

mit Pfefferpaprikarahmsauce, Safranreis
und einem gemischten Salat

26,00 €

Pikantes Wildragout

mit Spätburgunderjus, Waldpilzen
Williamsbirne und Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle

kleine Portion

28,00 €

25,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

in eigener Sauce mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelpüree

27,00 €

Pfeffersteak

Rumpsteak mit Pfefferjus, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

39,50 €

Großer gemischter Salat

in Hausdressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Avocado und Croûtons

dazu ofenfrisches Baguette

24,50 €



Aus Fluss und Meer

Gegrillte Lachsschnitte
mit Dijonsensauce, Spinat
und Salzkartoffeln 27,50 €

Gebratene Atlantikzungenfilets
mit Kräuterbutter, Salzkartoffeln
und einem gemischten Salat 27,90 €

Großer gemischter Salat
in Kräutervinaigrette
mit gebratenen Garnelen und Croûtons
dazu ofenfrisches Baguette 27,00 €



Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne
mit fruchtiger Tomatensauce 23,00 €

Panierte Sellerieschnitzel
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm 23,50 €

Großer gemischter Salat
in Kräutervinaigrette
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und Croûtons
dazu ofenfrisches Baguette 22,50 €

Westfälisch

Westfälischer Rindertafelspitz

gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronenrahm
kleine Portion

24,00 €
21,00 €

Roastbeefscheiben -rosa gebraten-
mit Remouladensauce, Senfgurken
und Bratkartoffeln

22,00 €

Westfälisches Leber- und Wurstebrot
mit Apfelscheiben, geschmörten Zwiebeln
und Kartoffelpüree

20,00 €



Für unsere kleinen Gäste

Käpt'n Blaubär

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remouladensauce

10,00 €

Susi und Strolch

Bandnudeln mit Tomatensauce

10,00 €

Kinderteller Heidehotel Waldhütte

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhren-Gemüse
und Pommes frites

10,00 €

Kleiner Torti

ein Räuberteller zum Stibitzen von den Erwachsenen

Dessert

Hausgemachte Crème brûlée
mit einer Kugel Sorbet 9,00 €

Hausgemachtes Tiramisu 9,00 €

Westfälische Herrencrème 8,00 €

Zweierlei Mousse au chocolat
helle und dunkle Schokoladenmousse mit frischen Früchten 9,00 €

Nussgenuss
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Nüssen, Karamellsauce
und Schlagsahne 9,00 €

Eierlikörduett
Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Eierlikör, Schokoladensauce
und Schlagsahne 9,00 €

Westfälische Stippmilch
mit Schattenmorellen und Pumpernickel 8,00 €

Rote Beeren-Grütze
mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,00 €



Unsere Eissorten

Vanille Walnuss

Schokolade Erdbeere

Stracciatella Pistazie

pro Kugel 2,30 €
Portion Sahne 1,00 €

**Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden Sie sich
bitte an unser Personal**

| | | | |
|----------------------------|---------|--------------------------|--------|
| Apéritif | | Hugo | 9,00 € |
| Prosecco | 7,50 € | Aperol Spritz | 9,00 € |
| Heidsiek brut Champagner | 11,50 € | Sherry | 6,50 € |
| Kir Royal (mit Prosecco) | 8,00 € | Martini | 6,50 € |
| Traubensecco (alkoholfrei) | 7,50 € | Campari Orange oder Soda | 7,50 € |
| Rieslingsekt K. Pfaffmann | 7,50 € | Gin“Orange” mit Tonic | 8,00 € |
| Münsterland Apéritif | 9,00 € | Gin“Waldbeer“ mit Tonic | 8,00 € |

**Unsere Qualitätsweine aus Erzeugerabfüllungen
im offenen Ausschank in 0,2l Karaffen**

Weißweine

| | | |
|--------|--|--------|
| 2022er | Grüner Silvaner Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 8,90 € |
| 2021er | Gutsriesling Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 7,60 € |
| 2021er | „WHITE Vineyard“ Chardonnay/ Weißburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 8,90 € |
| 2021er | Kerner Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 7,30 € |
| 2021er | Chardonnay Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 8,10 € |
| 2021er | Grauburgunder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 7,80 € |
| 2020er | Sauvignon blanc Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz | 8,70 € |

Unsere Biere vom Fass:

| | | |
|--------------------------|----------|--------|
| Königs Pils | 0,3 Ltr. | 3,90 € |
| Pilsener Urquell | 0,3 Ltr. | 4,20 € |
| Pott´s Landbier | 0,3 Ltr. | 3,90 € |
| Pinkus Müller Alt | 0,3 Ltr. | 3,90 € |

Rosé-Wein

| | | |
|--------|---|--------|
| 2021er | „PINK Vineyard“ Dornfelder/ Merlot/ Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 8,50 € |
| 2021er | Macia Batle Rosato trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca | 8,50 € |

Rotweine

| | | |
|--------|---|--------|
| 2020er | Spätburgunder Qualitätswein, halbtrocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 7,50 € |
| 2020er | „RED Vineyard“ Merlot/ Pinot Noir Dunkelfelder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 9,50 € |
| 2021er | Alpaca Cabernet Sauvignon trocken Las Condes - Santiago, Chile * | 9,50 € |
| 2021er | Macia Batle trocken Santa Maria del Camí, Binissalem, Mallorca * | 8,50 € |
| 2020er | Dornfelder Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz * | 7,50 € |
| 2022er | Merlot Qualitätswein, trocken Karl Pfaffmann, Pfalz | 9,00 € |

Digestif 2cl

| | |
|--------------------------------|---------|
| Remy Martin "VSOP" | 5,20 € |
| Remy Martin "XO Excellence" | 10,80 € |
| Carlos Primero | 6,00 € |
| Lepanto "Gran Reserva" | 6,80 € |
| Armagnac Cles des Ducs VSOP | 6,20 € |
| Vieux Calvados 8 Jahre | 8,20 € |
| Don Papa - Rum Phillipinen | 7,20 € |
| Matusalem - Rum Dom. Rep. | 7,80 € |

Scotch Whisky

| | |
|---|--------|
| Macallan Highland Single Malt 12 yo | 7,80 € |
| Dalwhinnie Highland Single Malt 15 yo | 6,80 € |
| Glenfiddich Speyside Single Malt 12 yo | 6,80 € |
| The Balvenie Speyside Single Malt 10 yo | 7,20 € |
| Glenlivet Speyside Single Malt | 6,80 € |
| Glenmorangie Highland Single Malt, 12 yo | 6,80 € |
| Oban Highland Single Malt, 14 yo | 6,80 € |
| Talisker Skye Isle of Skye, Single Malt | 6,80 € |
| Glenfarclas Speyside Single Malt 15 yo | 7,20 € |
| Lagavulin Isle of Islay, Single Malt 16 yo | 7,20 € |
| Cardhu Speyside, Single Malt 12 yo | 6,80 € |

Grappa von Nonino

| | |
|----------------------|--------|
| Grappa di Moscato | 6,20 € |
| Grappa di Chardonnay | 6,20 € |
| Grappa di Merlot | 6,20 € |

Grappa

| | |
|---|--------|
| La Centenara Gran Riserva 10 J. Aqvileia | 7,20 € |
|---|--------|

Grappa von Poli

| | |
|-------------------|--------|
| Sarpa di Poli | 6,20 € |
| Sarpa Oro di Poli | 6,80 € |

Edelbrände von Pircher

| | |
|----------------------------------|--------|
| Birne, Haselnuss, oder Obstbrand | 5,80 € |
| Vogelbeerbrand | 5,80 € |
| Marilleler | 5,80 € |
| Williams-Christbirnen Edelbrand | 5,80 € |

Edelbrände aus dem Hause Morand

| | | | |
|--------------|--------|------------|--------|
| Mirabelle | 6,80 € | Williamine | 6,80 € |
| Vieux Kirsch | 6,80 € | Framboise | 6,80 € |
| Apricotine | 6,80 € | | |

Edelbrände von Ziegler

| | |
|---------------------------------|---------|
| Ziegler „Feiner Obstbrand“ | 6,00 € |
| Ziegler „Waldhimbeergeist“ | 9,00 € |
| Ziegler „Schlehenbrand“ | 11,00 € |
| Ziegler „Nr. 1“ Wildkirschbrand | 12,50 € |
| Ziegler „Gravenst, Apfelbrand“ | 9,50 € |
| Ziegler „Walnussgeist“ | 8,50 € |
| Ziegler „Alte Zwetschge“ | 9,50 € |
| Ziegler „Williams Birnenbrand“ | 9,50 € |
| Ziegler „Zwetschgenbrand“ | 9,00 € |
| Ziegler „Alter Apfel“ | 9,50 € |