



# WALDSCHLÖSSCHEN IGLUS



## Apero

---

**Waldschlösschens Winterzauber aus der Hofgut Thermoskanne** (mit oder ohne Alkohol)

## Vorspeisen

 (in der Tischmitte platziert)

---

**Ganzes, warmes Waldschlösschen Brot mit Dip vom Dagobertshäuser Kürbis**

**Waldschlösschens spicy Beef Tatar auf geröstetem Körnerbrot**

**Slices vom gebackenen Kürbis auf Feldsalat mit Chilli-Mayo**

**„La Brujala“ Baby Sardinillas mit Limone und geröstetem Graubrot**

**Bio-Backhendel in Kürbiskern-Panade mit schlonzigen Dago-Kartoffel-Gurkensalat**

**Winterlicher Salat mit gebratenen Waldpilzen und Selleriestroh**

## Dessert

---

**Aus der Gusseisen-Pfanne:**

**Mandelsplitter-Kaiserschmarrn mit Dagobertshäuser Apfelkompott und tagesfrischem AROMA-Eis**

## Digestif

---

**Waldschlösschens Birnenlikör mit Schlagobers**

## Hauptgang nach Wahl

---

**Duett vom irischen Rind, langzeitgeschmort und kurzgebraten mit reduzierter Portweinjus**

oder

**Brust und Keule von der Oldenburger Ente mit Kartoffelknödel und Apfel-Rotkraut**

oder

**Waldpilz-Risotto vom Arborio Reis mit halbtrockneten Tomaten und Parmesan-Flakes**

oder

**Gratinierte Tranche vom „Coho“ Silber Lachsfilet glasiert mit Teriyaki Sauce und Wasabi Sesam**

**Die Beilagen werden ebenfalls in der Tischmitte platziert:**

**Gratin von Dagobertshäuser Kartoffeln  
Rösti-Pommes**

**Im Ofen geschmorte bunte Möhren  
Schwarzwurzelgemüse in Rahm**

# WEINKARTE

Unsere besonderen Empfehlungen  
für den vinologischen Iglu-Genuss

## Weißwein

2022er Türk   Grüner Veltliner „Kremser“	Österreich	33 €
2021er Manz   Riesling “Mineralgestein”	Rheinhessen	33 €
2022er Weingut am Nil   Grauburgunder	Pfalz	34 €
2022er Miraval   Provence Blanc “Studio”	Provence	39 €
2022er Marchesi di Barolo   Gavi di Gavi	Piemont	44 €
2022er Santa Maria La Palma   Vermentino “Cru Rafia”	Sardinien	44 €
2021er Soalheiro   Alvarinho „Primera Vinhas”	Portugal	49 €
2020er Türk   Chardonnay “Barrique”	Österreich	49 €

## Roséwein

2022er Soalheiro   Alvarinho & Pinot Rosé	Portugal	34 €
---	----------	------

## Rotwein

2019er Quinta Sardonía   Tempranillo “Sardon”	Spanien	33 €
2019er Heraclio Alfaro   Rioja “Crianza”	Spanien	33 €
2021er Marchesi di Barolo   Barbera “Cru Ruré”	Piemont	39 €
2021er Marchesi di Barolo   Dolcetto “Madonna del Dono”	Piemont	42 €
2018er Sallier de la Tour   Syrah “Monreale”	Sizilien	39 €
2013er Quinta de Valbom   Douro Tinto	Portugal	45 €
2019er Herdade dos Grous   “23 Barricas”	Portugal	54 €
2019er Telmo Rodriguez   Rioja “Cru “Lanzaga”	Spanien	59 €
2015er Markus Schneider   Pinot Noir	Pfalz	59 €

Wir halten noch viele weitere Weinschätze für Sie bereit.  
Fragen Sie gern nach der großen Waldschlösschen Karte.