

*Das Grundstück auf dem das Waldhaus gelegen ist,
fand seinen Namen nach einem kleinen, flachen Bach,
plattdeutsch "Wellen".*

*Dieser Bach, der das Land durchfließt, wurde in seinen
Vertiefungen von den Bauern der Umgebung genutzt,
um die Milch -"Mälke" - zu kühlen.*

*So hieß denn dieser Bach auch "Mälkwellen".
Im Laufe der Generationen entstand so der Name.....*



Waldhaus an de Mälkwellen

Wildkarte

- 40 *Frischlingsgeschnetztes in kräftiger Sauce
mit Rotkohl, gefülltem Pfirsich und
hausgemachten Spätzle 3,5,G,L, 19,50*
- 41 *Hirschbraten aus der Keule geschnitten,
Preiselbeer-Wildsauce, Rosenkohl,
gefülltem Pfirsich und Semmelklößen 3,G,L, 28,50*
- 42 *Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl,
gefülltem Pfirsich und Semmelklößen 2,6,H 19,50*
- 43 *Grünkohl mit Mettendchen, gewürfelten
Zwiebeln, süßem und scharfem Senf,
Bratkartoffeln J,5,1 14,50*

Vorspeisen

*Die mit „v“ gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch
Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.*

12 v	<i>Bruschetta von Tomaten</i> _{1,A}	2,80
15	<i>Bruschetta von gratiniertem Ziegenkäse</i> _{1,A}	2,80
7	<i>Kleine Reibeplätzchen mit Rauchlachs, Pflücksalate mit westfälischem, süß-saurem Zitronensahne-Dressing</i> _{4,1,6,A,G,D}	7,50
6 v	<i>Milder Ziegenkäse vom Grill mit Honig überbacken, auf Portwein-Apfel-Chutney und Baguette</i> _{4,1,6,G,}	8,50

Suppen

1	<i>Spezialität des Hauses, Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl</i> _{A,G,I}	5,50
2 v	<i>Weiß geschäumtes Tomatensüppchen mit Croutons</i> _{4,A,G,}	6,50
3	<i>Feines Kürbissüppchen vom Hokaida-Kürbis</i> _{4,A,G}	7,50

Salate

- 16 *Hähnchenbrustfilet mit Honig gratiniert,
Scheiben vom Schweinefilet,
Pflücksalate mit Orangenscheiben,
Spalten von rotem Apfel, Melone, Walnüsse
hausgemachtes, fruchtiges Himbeerdressing* 2,4,6,H 14,50
- v 17 *Ziegenkäse mit Honig überbacken und
Preiselbeeren, Blattsalate der Jahreszeit,
Antipasti Gemüse, dunkler Creme de Balsamico
und Baguette* 4,2,6,A,G, 15,50
- 20 *Jahreszeitliche Blattsalate mit gebratenem Lachs
und Shrimps, Crôutons, gegrillte Kirschtomaten
und Honig-Senf Dressing* ,2,6,A,G,D,J 17,50
- v 18 *Kleiner Blattsalat mit unserem süß-sauren
Zitronensahne Dressing* 2,6,G 3,90

Fisch

- 35 *Gebratene Babyscholle mit Sauce Bechamel,
Kartoffelpüree und kleinen Zuckererbsen* 6,D,G 16,50
- 36 *Lachsfilet auf mediterranem Gemüse und
Prosecco Sauce, Bratkartoffeln* 6,4,D,G,L 18,50
- 38 *Allerlei aus dem Fischernetz auf Minispaghettoni
und Prosecco Sauce* 6,4,D,G,L 16,50
- 39 *Zanderfilet aus der Pfanne auf mediterranem
Gemüse mit Bratkartoffeln* 6,4,D,G,L 19,80

Pasta / Crêpes

- 24 *Minispaghettini mit Hähnchenbruststreifen, verschiedenen Gemüsen, geschmorten Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Walnüssen* 4,9,H,G, 15,50
- 22 *Gemüse Crêpes mit Käse überbacken, und Sauce von frischen Champignons* D,G,L 14,50

Fleisch

- 29 *Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Waldpilzsauce, Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahne* 3,5,G,L, 15,80
- 27 *Schnitzel aus dem Schweinerücken „Wiener Art“ an Cognac-Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Blattsalate in Zitronensahne Dressing* 3,5,G,L 14,50
- 28 *Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit Curryfruchtsauce, heißen Früchten, gebackener Kokosbanane und Basmati-Reis* 5,6,G, 14,50
- 23 *Geschmorte Honigentenbrust an Himbeersauce, hausgemachte Spätzle, Blattsalate mit Zitronensahne-Dressing und Spalten vom Apfel* 6,5,G, 19,50

- 34 *Das Beste aus der Rinderkeule mit kräftiger
Bratensauce, Marktgemüse, 3,5,6,G,L
Speckböhnchenbündel und Petersilienkartoffeln* 16,50
- 25 *Zartes Rindfleisch nach alter Hochzeitstradition
in Zwiebel-Sahnesauce, Petersilienkartoffeln,
jahreszeitlicher Blattsalat in
Zitronensahne-Dressing 3,6,G,* 16,50
- 30 *Festtagsröllchen vom Rind in kräftiger Bratensauce,
Gemüse vom Markt, Speckböhnchenbündel,
Petersilienkartoffeln 3,2,* 17,50
- 31 *Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak mit
Kräuterbutter, Pommes Frites und
Salat in Zitronensahne- Dressing 3,G,L* 23,50
- 32 *Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak
mit roten Portwein-Zwiebeln, Bratkartoffeln und
Salat in Zitronen-Sahne-Dressing 3,G,L* 25,50

Für unsere kleinen Gäste....

- bis zu 12 Jahren -

Für den kleinen Gast gibt es nach dem Essen eine Kugel Eis im Hörnchen.

64	<i>" Schnippel - Schnappel "</i>		
	<i>Pommes Frites mit Ketchup</i>	<i>1,4,L</i>	<i>4,20</i>
65	<i>" Spatzenessen "</i>		
	<i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<i>1,4,L</i>	<i>5,90</i>
67	<i>„Fischer´s Fritze“</i>		
	<i>Fischstäbchen mit Erbsen, Kartoffelpüree</i>	<i>1,G,L</i>	<i>5,90</i>
69	<i>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes Frites</i>	<i>1,4,L</i>	<i>5,90</i>
70	<i>Penne mit Tomatensauce</i>	<i>1,4,</i>	<i>4,50</i>

Süße Nachspeisen

72	<i>Herrencreme vom Waldhaus mit 54 % -igem Pott Rum und dunklen Kuvertürestücken</i>	<i>6,4,G</i>	<i>5,50</i>
73	<i>Kleines Glas Herrencreme</i>	<i>6,4,G</i>	<i>3,50</i>
74	<i>Warme, rote Beerengrütze mit Vanille Sauce</i>	<i>6,4,C,G</i>	<i>6,50</i>
76	<i>Süße Verführung: Dreierlei aus der Süßspeisenküche</i>		<i>8,50</i>

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9=geschwärzt,
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere