

*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

*Zusatzkarte für Allergene auf Wunsch erhältlich*

*Die mit V gekennzeichneten Gerichte sind Vegetarisch*

## *Kleine Bistrokarte*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <i>8</i>  | <i>Gebackener Camembert mit</i>   |              |
| <i>V</i>  | <i>Preiselbeerpfirsich, Salatsträußchen,<br/>Toast und Butter</i>   | <i>9,50</i>  |
| <i>11</i> | <i>Kleines Hähnchenschnitzel mit Ananas, Pfirsich<br/>und Käse überbacken auf Toast</i>   | <i>8,50</i>  |
| <i>53</i> | <i>Currywurstchen mit Pommes Frites</i>   | <i>6,50</i>  |
| <i>50</i> | <i>Schnittchen mit westfälischem Knochenschinken,<br/>Kartoffelsalat, Pumpernickel und<br/>sauren Gurken</i>                                      | <i>9,50</i>  |
| <i>51</i> | <i>Strammer Max,<br/>Schnittchen mit westfälischem Knochenschinken,<br/>Kartoffelsalat, Pumpernickel, sauren Gurken<br/>und zwei Spiegeleiern</i> | <i>10,90</i> |
| <i>52</i> | <i>Käseschnittchen, von holländischem Käse</i>  |              |
| <i>V</i>  | <i>mit Pumpernickel und Preiselbeeren</i>   | <i>9,50</i>  |

## *Vorspeisen*

*zum Kombinieren.....*

<i>V</i>	<i>12</i>	<i>Bruschetta von Tomaten</i>	<i>2,80</i>
<i>V</i>	<i>13</i>	<i>Bruschetta von Zucchini</i>	<i>2,80</i>
	<i>14</i>	<i>Bruschetta von Vitello Tonato</i>	<i>2,80</i>
<i>V</i>	<i>15</i>	<i>Bruschetta von gratiniertem Ziegenkäse</i>	<i>2,80</i>
<i>7</i>		<i>Zwei kleine Reibeplätzchen mit Rauchlachs, Sträußchen von Pflücksalaten mit unserem, westfälischen süß-sauren Zitronensahne-Dressing</i>	<i>7,50</i>
<i>9</i>		<i>Filet von der geräucherten Forelle auf Eisbergsalat, Preiselbeeren, Sahnemeerrettich, Baguette, Butter</i>	<i>9,50</i>
<i>6</i>		<i>Milder Ziegenkäse vom Grill mit Honig überbacken, auf Portwein-Apfel-Chutney und Baguette</i>	<i>8,50</i>

## *Suppen*

<i>1</i>		<i>Spezialität des Hauses, Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl</i>	<i>4,90</i>
<i>2</i>		<i>Lauchsuppe mit gebratenen Kaßlerwürfeln</i>	<i>7,50</i>
<i>5</i>		<i>Weiß geschäumtes Tomatensüppchen mit Kräutercroutons und einem Schuß Gin</i>	<i>6,50</i>

## *Salate*

- 16 *Hähnchenbrustfilet mit Honig gratiniert,  
Pflücksalate mit Orangenscheiben,  
Spalten von rotem Apfel und Melone und  
hausgemachtem, fruchtigen Himbeerdressing* 14,50
- 19 *Marktfrische Blattsalate mit rotem Babymangold,  
V Ruccola, Eisberg, Lollo Rosso, Lollo Bionda,  
Walnußkernen, Spalten vom roten Apfel und  
unserem Zitronen-Sahne Dressing, Baguette* 11,50
- 17 *Ziegenkäse mit Honig überbacken und  
V Preiselbeeren, Blattsalate der Jahreszeit,  
Antipasti Gemüse, dunkler Creme de Balsamico  
und Baguette* 15,50
- 18 *Kleiner Blattsalat mit unserem süß-sauren  
V Zitronensahne Dressing* 3,90
- 20 *Mediterraner Antipasti-Teller:  
Marinierte, gegrillte Gemüse, Balsamico-Champignons,  
Portweinzwiebeln, Melone und Schinken, Oliven,  
Vitello Tonnato vom Rind, Tomaten-Bruschetta,  
Lachs aus dem Rauch, Baguette* 17,50

## *Fisch*

- 35 *Gebratene Babyscholle mit Kartoffelpüree und kleinen Zuckererbsen* 16,50
- 36 *Lachsfilet auf Rieslings - Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Trauben, Limonenscheiben, und Prosecco Sauce* 18,50
- 38 *Allerlei aus dem Fischernetz auf Minispaghettini und Kräuter - Weißweinsauce* 16,50
- 39 *Zanderfilet aus der Pfanne auf mediterranem Gemüse mit Bratkartoffeln* 19,80

## *Pasta / Crêpes*

- 24 *Minispaghettini mit in Butter gebratenen Hähnchenbruststreifen, Brokkoliröschen, geschmorten Kirschtomaten, Walnüssen, schwarze Oliven, gelben Paprika und Zuckerschoten* 15,50
- 22 *Gemüse Crêpes mit Käse überbacken, und Sauce von frischen Champignons* 14,50

## *Fleisch*

- 29 *Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Waldpilzsauce, Bratkartoffeln und grünem Salat in Zitronen-Sahne* 2,1,4 15,80

- 27 *Schnitzel aus dem Schweinerücken „Wiener Art“  
an Cognac-Pfeffersauce, Bratkartoffeln  
und Kopfsalat in Zitronensahne Dressing* 14,50
- 26 *Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pfirsichen,  
Ananas und Käse gratiniert, Kartoffelrösti* 14,50
- 28 *Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit  
Curryfruchtsauce, heißen Früchten,  
gebackener Kokosbanane und Basmati-Reis* 14,50
- 23 *Geschmorte Honigentenbrust an Himbeersauce,  
hausgemachte Spätzle, Blattsalate mit  
Zitronensahne-Dressing und Spalten vom Apfel* 19,50
- 34 *Das Beste aus der Rinderkeule mit kräftiger  
Bratensauce, Marktgemüse,  
Speckböhnchenbündel und Petersilienkartoffeln* 15,50
- 25 *Zartes Rindfleisch nach alter Hochzeitstradition  
in Zwiebel-Sahnesauce, Petersilienkartoffeln,  
grüner Salat in Zitronensahne-Dressing* 15,50
- 30 *Festtagsröllchen vom Rind in kräftiger Bratensauce,  
Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln* 15,80
- 31 *Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak mit  
Kräuterbutter, Pommes Frites und  
Salat in Zitronensahne- Dressing* 23,50
- 32 *Argentinisches 200g Maredo- Rumpsteak  
mit roten Portwein-Zwiebeln, Bratkartoffeln und  
Salat in Zitronen-Sahne-Dressing* 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 9</i>	4,20
65	<i>" Spatzenessen "</i> <i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites 1,4</i> <i>und Ketchup</i>	5,90
67	<i>„Fischer`s Fritze“</i> <i>Fischstäbchen mit Erbsen,Kartoffelpürree</i>	5,90
69	<i>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und</i> <i>Pommes Frites 1,5</i>	5,90
70	<i>Penne mit Tomatensauce</i>	4,50

## *Süße Nachspeisen*

72	<i>Herrencreme vom Waldhaus mit 54 % -igem</i> <i>Pott Rum und dunklen Kuvertürestücken</i>	5,50
73	<i>Kleines Glas Herrencreme</i>	3,50
74	<i>Mousse au Chocolat nach Art des Hauses</i>	8,50
75	<i>Mövenpick Vanille Eis mit frischen Früchten</i>	9,50
76	<i>Süße Verführung:</i> <i>Dreierlei aus der Süßspeisenküche</i>	7,90

# *Streifzug durch die jahreszeitliche Küche*

## *5 – Gang – Menue*

611

*Ein kleines Reibeplätzchen mit Rauchlachs  
und Salatsträußchen*

\*

*Lauchsüppchen  
mit gebratenen Kaßlerwürfeln*

\*

*Caipirinha von Münsterländer Korn*

\*

*Festtagsröllchen vom Rind in kräftiger Bratensauce  
Gemüse vom Markt  
Petersilienkartoffeln*

\*

*Dessertvariation:  
Mousse au chocolat  
Herrencreme nach Art des Hauses*

32,50