



Auf dem Heiligenberg 1
69121 Heidelberg
06221-4385649
Steuer Nr. 32275/50967
willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de

Hüttenzauber/Weihnachtsfeier

Wir empfehlen für Gruppen:

Eine Vorspeise, zwei Hauptspeisen und ein Dessert zur Auswahl

Vorspeisen

| | |
|--|----------|
| Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl | 4, 40 € |
| Maronensuppe | 4, 40 € |
| Pilzrahmsuppe | 4, 90 € |
| Feldsalat mit Croutons und Kartoffeldressing | 7, 90 € |
| Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Thymianhonig | 10, 90 € |
| Carpaccio von Roter Bete mit Matjes Tartar oder gratiniertem Ziegenkäse | 9, 90 € |
| Geräucherter Lachs oder Forelle mit Sahnemeerrettich | 8, 90 € |

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette oder Bauernbrot

Hauptspeisen

| | |
|--|----------|
| Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen, Rahmsoße Karottengemüse und Spätzle | 18, 90 € |
| Gans (Brust und Keule) mit Rotkraut, Maronenstrudel und Kartoffelknödel | 25, 90 € |
| ½ Ente mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und Cassissoße | 19, 90 € |
| Gebackene Forelle filetiert, Zitronensoße und Salzkartoffeln | 19, 90 € |
| Rinderfilet mit Portweinpflaumen und Rosmarin Kartoffeln | 28, 90 € |

Vegetarisch

| | |
|--|----------|
| Tagliatelle mit Trüffel und Parmesankäse | 18, 90 € |
| Semmelknödel mit frischen Pilzen Rahmsoße und Salat vom Buffet | 13, 90 € |

Vegan

| | |
|---|----------|
| Gebackene Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln und Wildreis | 12, 90 € |
|---|----------|

Dessertvarianten

| | |
|---|---------|
| Schokokuchen mit flüssigem Kern, Kirschen und Sahne | 7, 90 € |
| Zimt Parfait mit Gewürzpflaumen | 6, 90 € |
| Gläschen mit Vanillequark frischem Obst und Crunch | 4, 90 € |

Unser zusätzliches Angebot

Musik, Live Akt, Feuerstellen, Shuttleservice, Glühwein- oder Punschausschank am
Feuer, Tischfußball oder Führungen von H&B tour conception, Heidelberg



Auf dem Heiligenberg 1
69121 Heidelberg
06221-4385649
Steuer Nr. 32275/50967
willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de

Menu Beispiele

I

*

Maronensuppe

**

Carpaccio von Roter Bete Carpaccio von Roter Bete mit Matjes Tartar
oder gratiniertem Ziegenkäse

Hauptgang zur Auswahl

Rinderfilet mit Portweinpflaumen und Rosmarin Kartoffeln

Semmelknödel mit frischen Pilzen Rahmsoße und Salat vom Buffet

Zimt Parfait mit Gewürzpflaumen

| | |
|----------------|----------|
| Preis pro Gast | 45, 00 € |
| Vegetarisch: | 31, 00 € |

II

*

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**

Feldsalat mit Croutons und Kartoffeldressing

1/2Ente mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und Cassissoße
Tagliatelle mit Trüffel und Parmesankäse

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Kirschen und Sahne

| | |
|----------------|---------|
| Preis pro Gast | 35, 00€ |
|----------------|---------|

Glühwein /Punsch / Feuerstelle für 30 Gäste pauschal 150 € pro weiteren Gast 3, 00 €
Zum Glühwein z.B. Christstollen oder Kochkäsehäppchen pro Gast 2, 00 €