

*Sehr geehrter Gast,  
Sie halten unsere aktuellen Menüvorschläge in den Händen. Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Speisen an, die für Ihre Festlichkeit in Frage kommen können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Büffet zusammen. Sie können gerne eigene Ideen oder Wünsche mit uns, bei einem persönlichen Termin besprechen.*

*Ihre Familie Moll mit Team*

*Höhenrestaurant Café Waldeck  
Vorderbergstr. 25  
73101 Aichelberg  
Tel. 07164/2493  
[www.waldeck-aichelberg.de](http://www.waldeck-aichelberg.de)*

## *Aperitif*

<i>Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Kir-Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sekt-Orange</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sekt mit Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Campari<sup>1</sup> pur</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Campari<sup>1</sup> Orange</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Campari<sup>1</sup> Soda</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Sekt Hausmarke</i>	<i>Flasche</i>	<i>20,90 €</i>

## *Klare Suppen*

<i>Festtagssuppe (Flädle, Maultäschle, Klößle)</i>	4,90 €
<i>Maultäschensuppe</i>	4,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,40 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel</i>	4,70 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen</i>	4,70 €
<i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen</i>	4,70 €

## *Gebundene Suppen*

<i>Bärlauchcremesuppe</i>	4,90 €
<i>Broccoli-cremesuppe</i>	4,90 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	4,90 €
<i>Forellencremesuppe</i>	5,60 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	5,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	5,00 €

## *Vorspeisen*

<i>Gebratene Garnelen an Spargelsalat mit Weißbrot</i>	13,50 €
<i>Geräucherte Forellenfilets mit kleinem Salatbouquet, Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	7,20 €
<i>Melone mit Schwarzwälder Schinken und Weißbrot</i>	8,70 €
<i>Medaillons vom Seeteufel gebraten an rotem und schwarzem Linsengemüse mit Kräuterpesto</i>	12,90 €
<i>Vorspeisenteller gemischt mit Fisch, Shrimps, Melone-Schinken, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella</i>	12,30 €
<i>Tafelspitzsülzchen mit Sauce Vinaigrette an kleinem Blattsalat</i>	8,30 €
<i>Frischkäseröllchen im Zucchini-Mantel an lauwarmen mediterranem Gemüse</i>	8,20 €

## Salate

<i>Bunter Blattsalat mit Croutons und Cocktailtomaten</i>	4,80 €
<i>Bunter Blattsalat mit Spargelragout und Weißbrot</i>	8,60 €
<i>Gemischter Salatteller</i>	5,30 €
<i>Räucherlachs an buntem Blattsalat und Weißbrot</i>	8,30 €

## Hauptgerichte

<i>Gebratenes Lachssteak auf Gemüsebeet mit Basmatireis und Würfelkartoffeln</i>	19,50 €
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Gemüse, dazu Nudeln und Rosmarinkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle, Pommes-Frites und Kroketten</i>	13,20 €
<i>Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Herzoginkartoffeln</i>	16,60 €
<i>Maispoulardenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln</i>	15,90 €
<i>Putenkräuterbraten mit Nudeln, Mandelbällchen und Gemüse garnitur</i>	14,90 €
<i>Rinderbraten "Burgunder Art" mit Kräuterspätzle Semmelknödel und Wurzelgemüse</i>	15,80 €
<i>Schweine- und Rinderfilets mit Spätzle, Kroketten und Pommes-Frites</i>	19,90 €
<i>Mediterraner Wildschweinbraten aus der Keule mit Pilzen, Schupfnudeln und Spätzle</i>	16,90 €
<i>Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße mit Spätzle, Kroketten und Wurzelgemüse</i>	18,90 €
<i>Kalbsrückensteak mit Gemüse, Bandnudeln und Herzoginkartoffeln</i>	23,90 €
<i>Rinderfilet medium gebraten mit Bohnenbündel, Rosmarinkartoffeln und Spätzle</i>	28,90 €

## *Dessert*

<i>Allerlei von der Erdbeere</i>	9,60 €
<i>Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	6,90 €
<i>Bourbon-Vanilleeis mit heissen Himbeeren/ Sauerkirschen und Sahne</i>	6,30 €
<i>Cassis- und Mangosorbet mit verschiedenen Früchten garniert</i>	6,70 €
<i>Eisbüffet mit frischen Früchten garniert. Pro Person</i>	9,60 €
<i>Gebackene Apfelküchle mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	6,40 €
<i>Aprikosentörtchen im Baumkuchenmantel an Erdbeersoße</i>	7,90 €
<i>Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren</i>	8,50 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern dazu</i>	
<i>Orangenfilets und 1 Kugel Eis nach Wahl</i>	8,90 €
<i>Creme brûlée mit Waldbeeren im Glas</i>	4,90 €
<i>Lasagne von der weißen Schokolade mit Himbeeren an exotischer Fruchtsoße mit Früchten garniert</i>	8,70 €
<i>Zweierlei Mousse von der Schokolade mit frischen Früchten garniert</i>	8,60 €

## *Weitere Informationen*

*Menükarten pro Stück 2,50 €*

*Zahlung und Preise: Alle Preise sind Endpreise, inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist ohne Abzug nach Rechnungserhalt in Bar oder per EC-Karte fällig.*