



WALDIDYLL

Robenhorst

Speisenkarte

Vorspeise

„Gudd-Zweck“ Pikante Indische Linsensuppe von gelben Linsen 9

*inkl. 0,60 € Gudd-Zweck Spendenanteil

Carpaccio vom deutschen Weiderind

dazu Feldsalat in Walnuss-Himbeer-Vinaigrette und Parmesan-Eis 14

Salate

Beilagensalat 6,50

Ceasar Salat

- mit mariniertes Hähnchenbrust 18

- mit gegrillten Garnelen 19

Hauptspeisen

Fleisch

„Gudd-Zweck“ Schnitzel Wiener Art vom deutschen Freilandschwein

mit Pommes 19,90

*inkl. 0,90 € Gudd-Zweck Spendenanteil

Roastbeef vom heimischen Weiderind

auf Püree von Roter Bete und Erbsen,

dazu karamellierte Karotten 30



WALDIDYLL

Robenhorst

Speisenkarte

Fisch

Gebratenes Lachsfilet unter Apfel-Dill-Kruste

auf Kartoffel-Lauch-Stampf

dazu Beurre Blanc

28

Vegetarisch

Fruchtig-Feuriges Linsencurry

mit Kokosmilch und Mango verfeinert, dazu Wildreis

18

Burger

Pulled Pork Burger

gezupftes Schweinefleisch, Essiggurken, Zwiebeln,

Hausgemachte BBQ-Sauce

mit Krautsalat und Spiralpommes

17

Flammkuchen

BBQ-Style

Hausgemachte BBQ-Sauce, Crème fraîche, Zwiebeln, Rinderhack,

Bacon und Cheddar

14

Flammkuchen der Saison (vegetarisch)

14

Ziegenkäse, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Crème fraîche,

und karamellisierten Walnüsse



WALDIDYLL

Robenhorst

Speisenkarte

Dessert

Crème Brûlée mit Beerengarnitur 9,60

„**Gudd-Zweck**“ Dänischer Apfel-Crumble
mit Pekannüssen und Salted Caramelsauce 9,60

*inkl. 0,60 € Gudd-Zweck Spendenanteil



WALDIDYLL

Robenhorst

Speisenkarte

Empfehlungen

Ceviche von der Crevette mit Kiwi mariniert	15
Feldsalat in Joghurt-Dressing mit Speck und Croûtons	8,50
Rosa gebratener Lammrücken auf Thymian-Knoblauch-Jus dazu frittierte Gnocchi und Zuckerschoten	32
Mousse und Eis von der Tonkabohne mit frischen Beeren	16