

Aperitifs



Campari Orange 0,4 l <small>B,C</small> <i>(Campari, Orangen Saft, frische Orange, Eiswürfel)</i>	7,50 €
Lillet Wild Berry 0,4 l <small>B,C,G</small> <i>(Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren, Eiswürfel)</i>	7,90 €
Hugo 0,4 l <small>C,E,G</small> <i>(Prosecco, Holunderblüten Sirup, Sodawasser, Minze, Limette Sirup, Eiswürfel)</i>	7,90 €
Aperol Spritz 0,4 l <small>B,C,G</small> <i>(Aperol, Sodawasser, Prosecco, frische Orange, Eiswürfel)</i>	7,90 €
Martini Bianco 0,1 l <small>G</small>	5,00 €
Martini Rosso 0,1 l <small>G</small>	5,00 €
Sekt Orange 0,1 l <small>G</small>	5,50 €



Suppen

Badisches Schnecken Suppe 1,9,14 8,90 €
mit Brot

Rinder Boullion 1,7,9 7,90 €
Mit Nudeln

Französische Zwiebel Suppe 1,7,9 8,90 €
mit Käse überbacken

Vorspeisen

Riesengarnelen a la Marina 1,2,9 13,50 €
mit warmen Tomaten Bruschetta, Basilikum und rote Zwiebelmarmelade

Feuerteller 7,9 10,90 €
gegrillte Peperoni mit Knoblauch, Champignons, Schafskäse und Brot

Überbackener Ziegenkäse „Waldklause“ 1,7 11,90 €
mit rote Zwiebelmarmelade Toast-Brot und Olivenöl

Dalmatinische Vorspeisenteller 1,7 13,90 €
Kroatischer Premium Schinken, kroatischer Premium Käse, Antipasti Gemüse, Oliven, Peperoni und Brot



Nudeln aus Italien

Spaghetti Aglio e Olio 1,7,9	13,90 €
<i>mit Peperoni, Knoblauch, Cherry Tomaten und Olivenöl dazu Grana Padano</i>	
Spaghetti „Bolognese“ 1,7,9	13,90 €
<i>mit Hackfleischsoße und Grana Padano</i>	

Salat-Kompositionen aus der Küche

Salat „Fitness“ 1,3,9	19,50 €
<i>Frischer Salat mit gegrillte Putenbrust, Champignons und Brot</i>	
Salat „Nordsee“ 1,4,9,13	20,90 €
<i>Frischer Salat mit gegrillte Lachs, Linsen, Dill und Brot</i>	
Salat mit Scampi 1,2,9	20,50 €
<i>Frischer Salat mit Scampis, Champignons und Brot</i>	
Gemischte Salat vom Buffet	6,00 €
<i>Kleine Schüssel (bei Gerichten ohne Salat)</i>	

Bei Gerichten mit Salat Selbstbedienung vom Buffet



Grillspezialitäten

Cevapcici 1,9 <i>Hackfleischröllchen mit gegrilltem Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	19,50 €
Pljeskavica 1,7,9 <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	23,50 €
Pola Pola 1,9. <i>Schweinespieß, drei Cevpcici, gegrillter Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat</i>	20,50 €
Gegrillte Rinderleber 1,9 <i>mit Weingedämpften Zwiebeln, Pommes Frites und Salat</i>	18,50 €
Gegrillte Rinderleber 1,9. <i>mit gegrilltem Speck, Djuvedj Reis und Salat</i>	18,50 €
Grill-Teller 1,7,9. <i>Verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Pommes Frites, Djuvedj Reis und Salat</i>	23,50 €
Split-Teller 1,7,9 <i>Black Angus Rumpsteak, Putenmedallion, Schweinemedallion vom Grill mit Pommes Frites, grüne Bohnen auf Butter, Kräuterbutter und Salat</i>	26,90 €

Für zwei Personen

Grill-Platte „Waldklause“ 1,7,9 <i>Verschiedene gegrillte Fleischsorten reichlich garniert mit Pommes Frites, Reis, Kroketten, Butter Gemüse, Ajvar und Salat</i>	56,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Vom Schweinfleisch

Schweinemedallions „Waldklause“ 1,5,7,9	26,90 €
<i>In feine Walnuss-Gorgonzola Soße mit Butter Gemüse, Kroketten und Salat</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ 1,3,7,9	21,50 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat</i>	
Cordon Bleu 1,3,4,9	24,50 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Champignonsoße, Pommes Frites und Salat</i>	
Rahmschnitzel 1,3,7,9	21,90 €
<i>In Cremige Rahmsoße mit Spätzle und Salat</i>	
Champignonschnitzel 1,3,7,9	22,50 €
<i>In Cremige Champignonsoße mit Spätzle und Salat</i>	
Muckalica 1,7,9	24,90 €
<i>Gedünstetes Schweinefilet in Pikante Tomatensoße mit Paprika, Champignon, Zwiebeln, Zucchini dazu Butter Reis und Salat</i>	

Vom Putenfleisch

Putensteak vom Grill 1,7,9	24,50 €
<i>In feiner Currysoße mit Basmati Reis und Salat</i>	
Putensteak vom Grill 1,7,9	24,90 €
<i>Mit Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons) und Kräuterbutter dazu Salat</i>	
Putenschnitzel „Wiener Art“ 1,3,7,9	23,90 €
<i>In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat</i>	



Unsere Spezialitäten

Iberico-Schweine Karree „Waldklause“ 1,5,7,9 **33,00 €**

Premium Schweinefleisch aus Spanien, in knuspriger und saftiger Panade „Haus Art“ mit Creme de la Chef, hausgemachte Kartoffelgratin, grünen Bohnen auf Butter gebraten und Salat

Wiener Schnitzel vom Kalb 1,3,7,9 **29,50 €**

Knusprige und Zarte Kalbschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,7,9 cc. 250-270 gr. **33,00 €**

Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Mediterranes Gemüse, (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons), Kräuterbutter und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,9 cc. 250-270 gr. **32,00€**

Hochwertiges Premium Rumpsteak mit grüne Pfeffersoße, Kroketten und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,9 cc. 250-270 gr. **32,00 €**

Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Weingedämpfte Zwiebeln, Pommes Frites und Salat

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill cc 270 g. 1,7,9,13 **28,50 €**

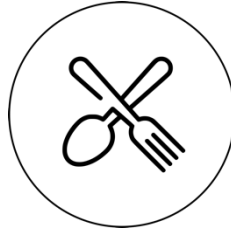
Mit Limette-Minze Soße, Basmati Reis, rote Zwiebelmarmelade und Salat

Lachsfilet vom Grill cc 300 g. 1,7,9,13 **29,50 €**

Mit Thymiancreme, Basmati Reis und Salat

Calamaris „Dalmatinischer Art“ cc 300 g.1,9,14 **28,50 €**

Baby Tintenfisch vom Grill mit Spinatkartoffeln, Knoblauch und Salat



Für Kleine Gäste

Bambi 1,3,7,9 <i>Paniertes Schweine Schnitzel mit Pommes Frites</i>	9,50 €
Biene Maja 1,3,7,9 <i>Spätzle in cremige Rahmsoße</i>	7,50 €
Micky Mouse 1,3,9 <i>Kleines Putensteak vom Grill mit Kroketten</i>	9,50 €

Für den Kleinen Appetit

Toast „Hawai 1,7,9 <i>Toast Brot,, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken und mit Preiselbeeren garniert</i>	14,50 €
Vegetarischer Teller 1,3,7,9 <i>Mischgemüse mit Djuvedj Reis und Spiegelei</i>	16,90 €
Schweinelendchen 1,3,7,9 <i>Schweinefilet in Cremige Rahmsoße mit Spätzle</i>	15,90 €



Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	4,00 €
<i>Djuvedj Reis</i> 1,9	4,00 €
<i>Butter Reis</i> 1,7,9	4,00 €
<i>Gemüse</i> 1,7,9	5,00 €
<i>Kroketten</i> 1,3,7,9	4,00 €
<i>Grünen Bohnen</i> 1,7,9	5,00 €
<i>Bratensoße</i> 1,9	2,50 €
<i>Rahmsoße</i> 1,7,9	3,00 €
<i>Champignonsoße</i> 1,7,9	3,50 €
<i>Pfeffersoße</i> 1,9	3,50 €

Nachtisch

<i>Hausgemachte Palatschinken „Waldklause“</i> 1,3,5,7 <i>Mit Walnuss, Schokosoße und cremiges Vanille Eis</i>	10,50 €
<i>Haugemachte Palatschinken „Himbeere“</i> 1,3,7 <i>Mit heißen Himbeeren und cremiges Vanille Eis</i>	10,50 €
<i>Schoko Souffle</i> 1,3,7,8 <i>Schokoladentörtchen mit flüssiges Herz, Krokant und cremiges Vanille Eis</i>	10,50€
<i>Coupe Dänemark</i> 1,7,8 <i>Cremiges Vanille Eis mit heißen Schokosoße und Sahne</i>	8,90 €
<i>Eis mit heißen Himbeeren</i> 1,7 <i>Cremiges Vanille Eis mit heißer Himbeeren und Sahne</i>	8,90 €
<i>Eierlikör Becher</i> 1,7 <i>Cremiges Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne</i>	7,90 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> 1,7 <i>Schoko Eis, Erdbeere Eis, Vanille Eis mit Sahne</i>	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, C}	3,30 €/4,00 €
<i>Fanta 0,25 l / 0,4 l</i> _{C, E}	3,30 €/4,00 €
<i>Sprite 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, C}	3,30 €/4,00 €
<i>Spezi 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, C}	3,30 €/4,00 €
<i>Coca Cola Light 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, C, D}	3,30 €/4,00 €
<i>Mineral Wasser classic 0,7 l</i>	4,80 €
<i>Mineral Wasser Exclusiv still / classic / medium 0,5 l</i>	4,50 €
<i>Mineral Wasser classic 0,25 l</i>	3,00 €
<i>Bitter Lemon 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, B, C}	3,30 €/4,00 €
<i>Johannisbeerschorle 0,25 l / 0,4 l</i> _{C, D}	3,30 €/4,00 €
<i>Apfelschorle 0,25 l / 0,4 l</i> _B	3,30 €/4,00 €
<i>Orangensaftschorle 0,25 l / 0,4 l</i> _{A, B}	3,30 €/4,00 €

Warme Getränke

<i>Espresso</i> _A	3,10 €
<i>Tasse Kaffee</i> _A	3,40 €
<i>Koffeinfrei Kaffee</i>	3,60 €
<i>Milchkaffee</i> _{7, A}	3,90 €
<i>Cappuccino</i> _{7, A}	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i> _{7, A}	4,90 €
<i>Verschiedene Tee Sorten</i>	3,00 €

*Koffeinhaltig =A Chininhaltig =B Farbstoffe =C Konservierungsstoffe =D
Geschmacksverstärker =E Süßungsmittel =F Schwefeldioxid und Sulphite =G*



Bier vom Fass

<i>Franz Kellerbier 0,33 l</i>	4,30 €
<i>Franz Pils 0,3 l</i>	4,20 €
<i>Franz Pils 0,4 l</i>	4,40 €
<i>Franz Export 0,25 l</i>	4,00 €
<i>Franz Export 0,4 l</i>	4,40 €
<i>Hefeweizen Hell 0,3 l</i>	4,20 €
<i>Hefeweizen Hell 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Radler 0,25 l</i>	4,00 €
<i>Radler 0,4 l</i>	4,40 €

Bier aus dem Flasche

<i>Weizenbier Kristall 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Weizenbier Dunkel 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 l</i>	4,90 €
<i>Alkoholfrei Pils 0,33 l</i>	4,20 €

Sekt

<i>Hexecco blanc 0,75 l G</i>	29,50 €
<i>Hexecco blanc 0,1 l G</i>	4,90 €



Weißwein und Rosewein

Sauvignon blanc Pfaffenweiler trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €

Eine sehr duftiger Weißwein mit tollen Fruchtnoten

Riesling trocken/halbtrocken Durbach 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €

In der Nase Zitrusfrüchte und grüner Apfel, am Gaumen frisch spritzig mit rassigem Charakter und schönen Fruchtaromen nach Kiwi Stachelbeeren

Grauburgunder trocken Weingartner 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €

Vollreife Trauben verleihen diesem Wein ausgeprägte Fruchtnoten, erinnernd nussigen Anklängen

Müller-Thurgau halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 4,60 €/6,60 €

Dieser Wein ist durch seine restsüße Aromatik der ideale Begleiter zum klassischen Abendessen

Spätburgunder Rose

Hex vom Dasenstein trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,90 €

Fruchtige Beerenaromatik im Duft - im Geschmack frisch, lebendig und süffig

Spätburgunder Weißherbst

Durbach halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,90 €

In Mund füllig und cremig, mit an reife Erdbeeren erinnernder Fruchtsstruktur

Rotwein

Plavac Dubrovacki podrumi trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,90 € €7,90 €

Ein fruchtiger Wein mit sortentypischen Aromen der Plavac Traube mit einem Bukett nach dunkeln reifen Früchten mit Noten vom dalmatinischen Keäutern

Dalmatiner Badel 1862 lieblich 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €

Kristallrot mit einem vollen Aromen nach reifen Früchte, Kirschen, Pflaumen und feinen Gewürzen

Spätburgunder

Hex vom Dasenstein trocken/halbtroc. 0,125 l / 0,25 l G 5,90 €/7,90 €

feinwürziger Duft nach Schwarzkirsche, im Mund geschmeidig mit kräftiger Struktur



Weinschorle

<i>Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	<i>3,80 € / 6,40 €</i>
<i>Roseschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	<i>4,00 € / 7,00 €</i>
<i>Rotweinschorle 0,25 l / 0,5 l G</i>	<i>3,80 € / 7,00 €</i>

Spirituosen (2cl)

<i>Williams Christ</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sljivovic Badel</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mirabellenwasser</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa di Barolo</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Juliska</i>	<i>2,50 €</i>

Liköre/Kräuterliköre

<i>Baileys 4cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kruskovac 2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pelinkovac 2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ramazotti 4cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Jägermeister 4cl</i>	<i>5,50 €</i>

Allergen Dokumentation

Glutenhaltiges Getreide = 1

Krebstiere = 2

Eier = 3

Fische = 4

Nüsse = 5

Erdnüsse = 6

Milch und Laktose = 7

Sojabohnen= 8

Sellerie = 9

Senf = 10

Sesamsamen = 11

Lupinen = 12

Fisch = 13

Weichtiere = 14

