Aperitifs

Campari Orange 0,4 l B,C *(Campari, Orangen Saft, frische Orange, Eiswürfel)*	*6,90 €*
Lillet Wild Berry 0,4 l B,C,G *(Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Himbeeren, Eiswürfel)*	*7,50 €*
Hugo 0,4 l C,E,G *(Prosecco, Holunderblüten Sirup, Sodawasser, Minze, Limette Sirup, Eiswürfel)*	*7,50 €*
Aperol Spritz 0,4 l B,C,G. *(Aperol, Sodawasser ,Prosecco, frische Orange, Eiswürfel)*	*7,50 €*
Martini Bianco 0,1 l G	*4,50 €*
Martini Rosso 0,1 l G	*4,50 €*
Sekt Orange 0,1 l G	*4,90 €*

Suppen

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

Rinder Boullion 1,7,9 — *6,90 €*
Mit Nudeln

Französische Zwiebel Suppe 1,7,9 — *8,50 €*
mit Käse überbacken

Vorspeisen

Riesengarnelen a la Marina 1,2,9 — *11,90 €*
mit warmen Tomaten Bruschetta, Basilikum und rote Zwiebelmarmelade

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

Überbackener Ziegenkäse „Waldklause“ 1,7 — *11,50 €*
mit rote Zwiebelmarmelade Toast-Brot und Olivenöl

Dalmatinische Vorspeisenteller 1,7 — *12,90 €*
Kroatischer Premium Schinken, kroatischer Premium Käse, Antipasti Gemüse, Oliven, Peperoni und Brot

Nudeln aus Italien

Spaghetti Aglio e Olio 1,7,9 — *11,50 €*
mit Peperoni, Knoblauch, Cherry Tomaten und Olivenöl dazu Grana Padano

Spaghetti „Bolognese“ 1,7,9 — *11,90 €*
mit Hackfleischsoße und Grana Padano

Salat-Kompositionen aus der Küche

Salat „Fitness“ 1,3,9 — *17,90 €*
Frischer Salat mit gegrillte Putenbrust, Champignons und Brot

Salat „Nordsee“ 1,4,9,13 — *19,50 €*
Frischer Salat mit gegrillte Lachs, Linsen, Dill und Brot

Salat mit Scampi 1,2,9 — *18,90 €*
Frischer Salat mit Scampis, Champignons und Brot

Gemischte Salat vom Buffet — *6,00 €*
Kleine Schüssel (bei Gerichten ohne Salat)

Bei Gerichten mit Salat Selbstbedienung vom Buffet

Grillspeziallitäten

Cevapcici *1,9* — *18,50 €*
Hackfleischröllchen mit gegrilltem Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat

Pljeskavica *1,7,9* — *21,50 €*
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat

Pola Pola *1,9.* — *18,50 €*
Schweinespieß, drei Cevpcici, gegrillter Speck, Pommes Frites, Djuvedj Reis, Ajvar und Salat

Gegrillte Rinderleber *1,9* — *17,50 €*
mit Weingedämpften Zwiebeln, Pommes Frites und Salat

Gegrillte Rinderleber *1,9.* — *17,50 €*
mit gegrilltem Speck, Djuvedj Reis und Salat

Grill-Teller *1,7,9.* — *22,50 €*
Verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Pommes Frites, Djuvedj Reis und Salat

Split-Teller *1,7,9* — *24,90 €*
Black Angus Rumpsteak, Putenmedallion, Schweinemedallion vom Grill mit Pommes Frites, grüne Bohnen auf Butter, Kräuterbutter und Salat

Für zwei Personen

Grill-Platte „Waldklause“ *1,7,9* — *52,00 €*
Verschiedene gegrillte Fleischsorten reichlich garniert mit Pommes Frites, Reis, Kroketten, Butter Gemüse, Ajvar und Salat

Vom Schweinfleisch

Schweinemedallions „Waldklause“ 1,5,7,9 *23,90 €*
In feine Walnuss-Gorgonzola Soße mit Butter Gemüse, Kroketten und Salat

Schnitzel „Wiener Art“ 1,3,7,9 *20,50 €*
In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat

Cordon Bleu 1,3,4,9 *23,50 €*
In Butterschmalz gebraten mit Champignonsoße, Pommes Frites und Salat

Rahmschnitzel 1,3,7,9 *20,50 €*
In Cremige Rahmsoße mit Spätzle und Salat

Champignonschnitzel 1,3,7,9 *20,90 €*
In Cremige Champignonsoße mit Spätzle und Salat

Muckalica 1,7,9 *23,50 €*
Gedünstetes Schweinefilet in Pikante Tomatensoße mit Paprika, Champignon, Zwiebeln, Zucchini dazu Butter Reis und Salat

Vom Putenfleisch

Putensteak vom Grill 1,7,9 *22,50 €*
In feiner Currysoße mit Basmati Reis und Salat

Putensteak vom Grill 1,7,9 *23,50 €*
Mit Mediterranes Gemüse (Zuccchini, Paprika, Aubergine, Champignons) und Kräuterbutter dazu Salat

Putenschnitzel „Wiener Art“ 1,3,7,9 *21,90 €*
In Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat

Unsere Spezialitäten

Iberico-Schweine Karree „Waldklause“ 1,5,7,9 *32,00 €*
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 *28,50 €*
Knusprige und Zarte Kalbschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Pommes Frites und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,7,9 ***cc. 250-270 gr.*** *31,50 €*
Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Mediterranes Gemüse, (Zucchini, Paprika, Aubergine, Champignons) , Kräuterbutter und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,9 ***cc. 250-270 gr.*** *30,50 €*
Hochwertiges Premium Rumpsteak mit grüne Pfeffersoße, Kroketten und Salat

Black Angus Rumpsteak 1,9 ***cc. 250-270 gr.*** *30,50 €*
Hochwertiges Premium Rumpsteak mit Weingedämpfte Zwiebeln, Pommes Frites und Salat

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill cc 270 g. 1,7,9,13 *27,50 €*
Mit Limette-Minze Soße, Basmati Reis, rote Zwiebelmarmelade und Salat

Lachsfilet vom Grill cc 300 g. 1,7,9,13 *28,50 €*
Mit Thymiancreme, Basmati Reis und Salat

Calamaris „Dalmatinischer Art“ 1,9,14 *27,50 €*
Baby Tintenfisch vom Grill mit Spinatkartoffeln, Knoblauch und Salat

Für Kleine Gäste

Bambi 1,3,7,9 — *8,90 €*
Paniertes Schweine Schnitzel mit Pommes Frites

Biene Maja 1,3,7,9 — *6,50 €*
Spätzle in cremige Rahmsoße

Micky Mouse 1,3,9 — *8,90 €*
Kleines Putensteak vom Grill mit Kroketten

Für den Kleinen Appetit

Toast „Hawai 1,7,9 — *13,90 €*
Toast Brot,, gekochter Schinken, Ananas mit Käse überbacken und mit Preiselbeeren garniert

Vegetarischer Teller 1,3,7,9 — *15,90 €*
Mischgemüse mit Djuvedj Reis und Spiegelei

Schweinelendchen 1,3,7,9 — *15,50 €*
Schweinefilet in Cremige Rahmsoße mit Spätzle

Beilagen

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

Nachtisch

Hausgemachte Palatschinken „Waldklause“ 1,3,5,7 — 10,50 €
Mit Walnuss, Schokosoße und cremiges Vanille Eis

Haugemachte Palatschinken „Himbeere“ 1,3,7 — 10,50 €
Mit heißen Himbeeren und cremiges Vanille Eis

Schoko Souffle 1,3,7,8 — 10,50€
Schokoladentörtchen mit flüssiges Herz, Aprikosen Pürre und cremiges Vanille Eis

Coupe Dänemarkt 1,7,8 — 7,90 €
Cremiges Vanille Eis mit heißen Schokosoße und Sahne

Eis mit heißen Himbeeren 1,7 — 8,90 €
Cremiges Vanille Eis mit heißer Himbeeren und Sahne

Eierlikör Becher 1,7 — 7,90 €
Cremiges Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne 1,7 — 4,50 €
Schoko Eis, Erdbeere Eis, Vanille Eis mit Sahn

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,25 l / 0,4 l A, C	3,10 €/3,70 €
Fanta 0,25 l / 0,4 l C, E	3,10 €/3,70 €
Sprite 0,25 l / 0,4 l A, C	3,10 €/3,70 €
Spezi 0,25 l / 0,4 l A, C .	3,10 €/3,70 €
Coca Cola Light 0,25 l / 0,4 l A, C, D	3,10 €/3,90 €
Mineral Wasser classic 0,7 l	4,80 €
Mineral Wasser Exclusiv still / classic / medium o,5 l	4,30 €
Mineral Wasser classic o,25 l	2,80 €
Bitter Lemon 0,25 l / 0,4 l A, B, C	3,10 €/3,70 €
Johannisbeerschorle 0,25 l / 0,4 l C, D	3,10 €/3,70 €
Apfelschorle 0,25l / 0,4 l B	3,10 €/3,70 €
Orangensaftschorle 0,25 l / 0,4 l A, B	3,10 €/ 3,70 €

Warme Getränke

Espresso A	2,90 €
Tasse Kaffee A	3,20 €
Koffeinfrei Kaffee	3,40 €
Milchkaffee 7, A	3,70 €
Cappuccino 7, A	3,70 €
Latte Macchiato 7, A	4,50 €
Verschiedene Tee Sorten	2,80 €

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

Bier vom Fass

Franz Pils 0,3 l	*4,00 €*
Franz Pils 0,4 l	*4,20 €*
Franz Export 0,25 l	*3,80 €*
Franz Export 0,4 l	*4,20 €*
Hefeweizen Hell 0,3 l	*4,00 €*
Hefeweizen Hell 0,5 l	*4,60 €*
Radler 0,25 l	*3,80 €*
Radler 0,4 l	*4,20 €*

Bier aus dem Flasche

Weizenbier Kristall 0,5 l	*4,60 €*
Weizenbier Dunkel 0,5 l	*4,60 €*
Alkoholfrei Hefeweizen 0,5 l	*4,60 €*
Alkoholfrei Pils 0,33 l	*4,10 €*

Sekt

Hexecco blanc 0,75 l G	*27,50 €*
Hexecco blanc 0,1 l G	*4,50 €*

Weißwein und Rosewein

Sauvignon blanc Pfaffenweiler trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,50 €
Eine sehr duftiger Weißwein mit tollen Fruchtnoten

Riesling trocken/halbtrocken Durbach 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,50 €
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 5,50 €/7,50 €
Vollreife Trauben verleihen diesem Wein ausgeprägte Fruchtnoten, erinnernd nussigen Anklängen

Müller-Thurgau halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 4,20 €/5,60 €
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 €/7,50 €
Fruchtige Beerenaromatik im Duft - im Geschmack frisch, lebendig und süffig

Spätburgunder Weißherbst
Durbach halbtrocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 €/7,50 €
In Mund füllig und cremig, mit an reife Erdbeeren erinnernder Fruchtsruktur

Rotwein

Plavac Dubrovacki podrumi trocken 0,125 l / 0,25 l G 5,50 € €7,50 €
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 5,50 €/7,50 €
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 5,50 €/7,50 €
feinwürziger Duft nach Schwarzkirsche, im Mund geschmeidig mit kräftiger Struktur

Weinschorle

Weißweinschorle 0,25 l / 0,5 l G	*3,50 €/6,00 €*
Roseschorle 0,25 l o,5 l G	*3,80 €/6,80 €*
Rotweinschorle 0,25 l / 0,5 l G	*3,80 €/6,80 €*

Spirituosen (2cl)

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

Liköre/Kräuterliköre

Baileys 4cl	*5,50 €*
Kruskovac 2cl	*3,50 €*
Pelinkovac 2cl	*3,50 €*
Ramazotti 4cl	*5,50 €*
Jägermeister 4cl	*5,50 €*

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