



*Jagdhaus Waldfrieden*

seit 1902

ROMANTIK HOTEL  
UND RESTAURANT

## *Genüssliche Bekenntnisse*

*Teil 64*

FEBRUAR BIS APRIL 2023

### **„Ich bin jetzt Meganer. Ich esse alles, was mega lecker schmeckt.“**



Das Statement eines der ersten Bekenner der vielleicht unkompliziertesten Form moderner Ernährung, gefällt uns. Und müsste eigentlich auch ganz dem Gusto unserer geschätzten Gästeschar entsprechen. Ob Veganer, Vegetarier, Flexitarier ... Ist es nicht genau das, was wir **alle** wollen? Jeder auf seine eigene Art, versteht sich. Aber, in jedem Fall **mega lecker**.

Wir lieben Vielfalt. Und konzentrieren uns mit Leidenschaft auf die Bereicherung unterschiedlichster Geschmacksknospen:

Das fängt ja gut an!

#### **FRÜHSTÜCKSFREUDEN**

Ein herrlicher Start in den Tag – entspannt, erhellt, frisch, fruchtig, knusprig, knackig ... inklusive Prosecco. Ihr „Privatbuffet“ von der *Étagère* an Ihrem Tisch serviert, täglich von 7:00 – 10:30 Uhr. Pro Person

**24,-**



#### **MITTÄGLICHE CULINARIA**

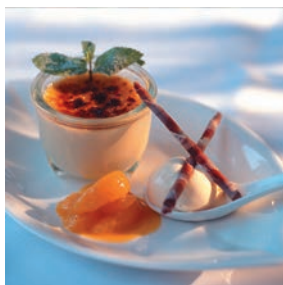
Mi. bis Sa. von 12:30 bis 14:00 Uhr gibt es ein **Mittagsmenü** mit frischen Produkten nach Marktlage. Aus dem Füllhorn der Qualität gegriffen!

In **2** köstlichen **Gängen**

**26,50**

Gern auch in **3** Gängen, pro Person

**29,50**

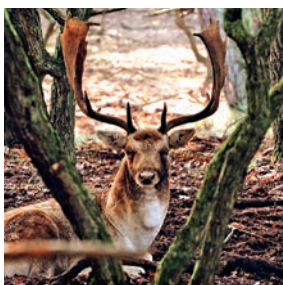


#### **WILDE ZEITEN IM WALDFRIEDEN**

Feinstes Wild aus heimischen Wäldern – schmackhaft zubereitet und raffiniert kombiniert. Ein Hochgenuss zur ersten Jahreszeit. Kräftig, aromatisch, vielschichtig.

**Hirsch.** z.B. Schulter in Beaujolais geschmort. Mit Preiselbeeren, winterlichem Gemüse und gebratener Kartoffelroulade. Oder als Filet, rosa gebraten. Mit Wacholderjus, Preiselbeeren, Rosenkohl und Kartoffel-Baumkuchen.

**Wildschwein.** Filet, rosa gebraten. Mit geschmortem Chicoree, Champignons, Kartoffel-Quittenpüree ...



**121 Jahre Waldfrieden**

Siegmund Baierle · Kieler Straße 1 · 25485 Bilsen bei Quickborn · Telefon 04106-6 10 20 · Fax 04106-6 91 96  
info@waldfrieden.com · www.waldfrieden.com



# Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL  
UND RESTAURANT



## TIME FOR „CREAM TEA“

Very British. Die kleine Mahlzeit mit Tradition, täglich von 15:00-17:30 Uhr.  
**Two Scones** – 2 teekulturelle Küchlein · **Clotted cream** – geschlagener Rahm  
**Strawberry Jam** – fruity Erdbeerkonfitüre · **Afternoon tea** – served in der  
Original Ronnefeldt Kippkanne · **Hot milk** – 1 Könnchen. Delicious.

**14,50**



## WINZERMENÜ

Für önologisch Interessierte, neugierige Freunde besonderer Trauben und Tropfen.  
Bitte bestellen Sie mindestens einen Tag im Voraus.

5 erlesene Gänge inklusive harmonisierender Weine, pro Person

**68,-**



## ROMANTISCHES TÊTE À TÊTE

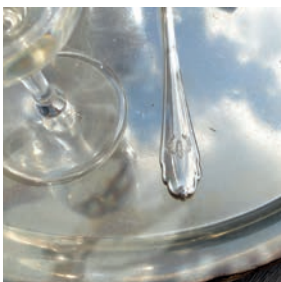
Am Dienstag, den 14. Februar schweben Sie bei unserem **Valentins-Diner**  
in einem Meer von Rosenblütenblättern und gefühlt 1000 Lichtern. Pro Person

**48,99**



## OSTERNEST

Am Sonntag und Montag den 09. und 10. April legt unser Küchenchef  
Thomas Lubig, der „alte Hase“, allen Schnabulierfreudigen mittags und abends  
**3 Menüs** mit jeweils **3 Gängen** ins Nest. Suchen Sie sich Ihr „schönstes“ aus!



## AM LIEBSTEN LECKER

**Mega lecker.** Lassen Sie uns wissen, wonach Ihnen der Sinn steht.

Wo? Na, wir hoffen doch stark, in unserem Hause.

Selbstverständlich können auch mögliche Unverträglichkeiten und persönliche  
Abneigungen „verraten“ werden.

Auf ein genussvolles Miteinander 2023.

Herzlich Willkommen im Waldfrieden.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Sigmund Baierle

121 Jahre Waldfrieden

Sigmund Baierle · Kieler Straße 1 · 25485 Bilsen bei Quickborn · Telefon 04106-6 10 20 · Fax 04106-6 91 96  
info@waldfrieden.com · www.waldfrieden.com