



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

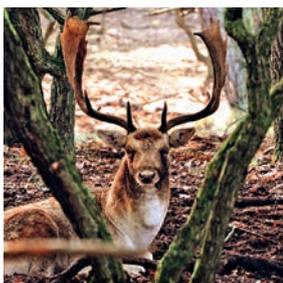


WILDE ZEITEN IM WALDFRIEDEN

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