



„Herzlich Willkommen“

in unserer Restaurantlandschaft.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Genießen Sie das Waldhaus Ambiente, gepaart mit freundlichem Service.

Küchendirektor Christian Dudka und seine Küchencrew kreieren moderne Komponenten aus saisonalen und regionalen Produkten. Wildgerichte werden aus eigener Jagd und Zerlegung der Tiere im Haus auf der Speisekarte angeboten.

Ihr gesamtes Waldhaus Reinbek Team.



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Parmesanspäne / Paprika-Chutney / Kresse	18,00 €
Knackiger Blattsalat in Zitronenvinaigrette Tomaten / Sprossen / Weizen-Cracker	12,00 €
Mit zusätzlich:	
Szechuan-Tofu	18,00 €
Gebratene Rinderfiletstreifen	22,00 €
Gebratenes Lachsfilet	20,00 €
Weißer Tomate Creme Fraiche / Lachsfilet „semi dry“	17,00 €

Suppen

Zwiebelkrafftbrühe Mini Maultaschen / Kümmel	11,00 €
Rote Bete Suppe Meerrettich / Schnittlauch	9,00 €
Hummerschaumsuppe Cognac / grüner-Spargel	14,00 €



Vegan

Cous Cous Pfanne	19,00 €
Knackiges Gemüse / Oliven / Limetten-Joghurt / Szechuan-Tofu Curry-Cashewkerne	

Vegetarisch

Ziegenkäse im Filoteig	18,00 €
Spargel / Apfel / Karotte / Rhabarber	

Pasta

Rote Bete Gnocchi Pfanne	16,00 €
Meerrettich / Parmesanspäne / Grünzeug	

Zusätzlich	
Mit Rinderfiletstreifen	26,00 €



Klassiker

Wild-Cheese-Burger (200 g)	19,00 €
Pikanter Winterkohl / Pflaumen-Preiselbeer-Chutney / French Fries	
Wahlweise: auch als	
Rinderburger	22,00 €
Chickenburger	18,00 €
Rosa Scheiben vom Rind „kalt“	26,00 €
Remouladensauce / gepickelte Gemüse / Bratkartoffel	
Rumpsteak 250gr.	35,00 €
Käuterbutter / geschmortes Zwiebelgemüse Bratkartoffeln	
Wildrahmgulasch	27,00 €
Preiselbeer-Wacholder-Stampf / Gebratene Pilze / Ringel-Bete	
Chateaubriand für 2 Personen	pro P 43,00 €
Sauce Béarnaise / Gebratene Pilze / Ringel-Bete / Röstkartoffel	
Mit kleinem Salat vorweg als Zeitüberbrückung (Zubereitungszeit ca. 40min)	pro P 48,00 €



Fisch

Matjesfilet „Quartett“ in vier aromatischen Marinaden Speckstippe / Apfel-Zwiebelschmand / Salatspitzen / Bratkartoffel	19,00 €
Lachsfilet aus kalten Fjorden Spargel / Preiselbeer-Wacholder-Stampf / Schnittlauchbutter	31,00 €
Gebrautes Zanderfilet Rote Bete Gnocchi / Salatspitzen / Meerrettichsauce	29,00 €

Fleisch

Pollo fino vom Fairmast-Huhn Paprikarisotto / Taggascia Olive / Bärlauch / Parmasan	29,00 €
Filet vom Weide-Lamm in Kräuterbutter gebraten Spicy-Paprika / rote Zwiebeln / Cous Cous	31,00 €



Dessert

Dessertvariation „Waldhaus“	10,00 €
Sorbet nach Tagesangebot / Sekt	8,00 €
Cannelloni gefüllt mit zweierlei Schokoladenmousse Mangosorbet / Himbeere / Geröstete Schokoladenerde	13,00 €
Crème Brûlée Schnitte marinierte Erdbeeren / Pistazieneis	12,00 €
Crêpes Suzette für 2 Personen Orange / Grand Marnier / Vanilleeis	pro P 14,00 €



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif	“Tropical Heat“	0,20l	10,50 €
	Weißer Rum, Maracujasaft, Erdbeersaft, Bananensirup		
	Alkoholfrei		7,50 €

Weißwein

Chardonnay & Viognier „Bio“ „Sélection Prestige“	0,10l	0,20l	0,75l
Domaine Règismont Languedoc-Roussillon	4,80 €	8,50 €	31,00 €

Harmonischer Weißwein mit einem ausgewogenen Frucht-Säure-Alkoholspiel. Im Geschmack finden Sie Aromen von Aprikose und Ananas.

Probieren Sie ihn zur Geflügelgalantine oder zum gelben Curry!

Rotwein

Malbec	0,10l	0,20l	0,75l
Bodega Sottano Mendoza/Argentinien	5,00 €	9,00 €	33,00 €

Am Gaumen zeigt er sich schokoladig mit Fruchtnoten von reifen Kirschen und Pflaumen. Durch die Lagerung im Holzfass kommt noch etwas Vanille hinzu.

Dieser samtige, fast schwarze Rotwein passt wunderbar zu den Trüffelgnocchi oder zur Lammhaxe.



Weißwein im offenen Ausschank

	0,2l	0,75l
Fankeler Kapellenberg Riesling & Kerner, halbtrocken Weingut Christiani-Ostermann, Mosel	8,50 €	31,00 €
„Virtuose“ Riesling Classic Weingut Christiani-Ostermann, Mosel	8,50 €	31,00 €
Grauburgunder, trocken Weingut von Gleichenstein, Baden	9,00 €	33,00 €
Chardonnay, trocken Rafale, Frankreich	8,50 €	31,00 €
Grüner Veltliner, trocken Weingut Bründelmeyer, Österreich	8,50 €	31,00 €

Roséwein im offenen Ausschank

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken Weingut Christiani-Ostermann, Mosel	8,50 €	31,00 €
oder		
Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Christiani-Ostermann, Mosel	8,50 €	31,00 €



Rotwein im offenen Ausschank

	0,2l	0,75l
Spätburgunder vom Kalkstein, trocken Weingut Neiss, Pfalz	10,50 €	39,00 €
Dornfelder, halbtrocken Weingut Christiani-Ostermann, Mosel	8,50 €	31,00 €
Cabernet Sauvignon, trocken Rafale, Frankreich	8,50 €	31,00 €
Merlot, trocken Rafale, Frankreich	8,50 €	31,00 €
Primitivo Rocca Antica, trocken Italien	9,00 €	33,00 €
Chianti, trocken Castellani, Toskana	9,50 €	34,00 €
Tempranillo, trocken Finca Monica, Rioja	8,50 €	31,00 €
Shiraz-Cabernet Sauvignon, trocken Rosemount, Australien	10,50 €	39,00 €

Schaumweine & Champagner im offenen Ausschank

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante	7,50 €	33,00 €
Waldhaus Reinbek Sekt	8,50 €	38,00 €
Lanson Black Label	15,50 €	86,00 €
Lanson Rosé Label	16,50 €	89,00 €



Weitere Getränke

Aperitif

„Seasonal Flight“– alkoholfrei -	0,2l	7,50 €
Kir Royal	0,1l	16,00 €
Martini rosso, bianco, extra dry	5cl	6,50 €
Sherry medium, cream, fino	5cl	6,50 €
Portwein weiß oder rot	5cl	7,00 €
Cynar	5cl	6,75 €
Pernod	5cl	8,50 €
Campari	4cl	9,00 €
Campari mit Soda 0,2l / Orangensaft 0,2l		12,00 €

Bier

	0,3l	0,4l
Bitburger vom Fass	4,40 €	5,90 €
Bitburger alkoholfrei vom Fass	4,40 €	5,90 €
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	4,50 €	

0,5l (Fl.)

Duckstein		5,60 €
Benediktiner		5,60 €
-naturtrüb, dunkel, kristall oder alkoholfrei-		



Mineralwasser

	0,25l	0,75l
Bismarckquelle Gourmet Sprudel	4,10 €	8,20 €
Bismarckquelle Gourmet Still	4,10 €	8,20 €
Selters Classic	4,10 €	8,20 €
Selters medium	4,10 €	8,20 €
Selters Naturell	4,10 €	8,20 €
Aqua Panna Still	4,10 €	8,20 €
San Pellegrino Sprudel	4,10 €	8,20 €

Softgetränke

	0,2l
Coca Cola, light oder zero	4,10 €
Fanta	4,10 €
Sprite	4,10 €
Schweppes	4,10 €
Indian Tonic, Dry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	
Klindworth Fruchtsäfte	4,50 €
Fruchtsaftschorle	3,80 €



Heiße Getränke

Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Tasse Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Milchkaffee	5,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,00 €

Alle Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne entkoffeiniert zu.

Erleben Sie die Vielfalt von Ronnefeldt Tee

Fragen Sie nach unserer Teekarte!

Kännchen Tee	6,50 €
--------------	--------