



waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN

Aktionskarte



WINTER

vorspeisen & suppen

- V+** **Wintersalat**^{a,j} 13
marinierter Spitzkohl, Apfelvinaigrette,
rote Beete, Wildkräuter
UPGRADE: Lachsforelle^d + 8
- V** **Rote Beete Bruschetta**^{a,g,l} 13
In Olivenöl geröstetes Weißbrot, marinierte
Rote Beete, Ziegenkäse, Thymian, Honig
- V+** **Deftiger Grünkohleintopf**^{i,j} 9
Grünkohl, Kartoffeln
- e** UPGRADE: Regionale Mettwurst + 5



Unser Brot und die Brioche-
Brötchen für unsere Burger
kommen frisch und heiß aus den
Öfen der Bäckerei Genn in Wehr.

V vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide a1) Weizen a2) Roggen a3) Quinoa a4) Dinkel b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja
g) Milch/Milchzucker (Laktose) h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.

hauptsache

e Rosa gebratenes Schweinefilet ^{a, g, i} 27
Rahmchampignons, Romanesco,
Kräuterspätzle

Zart geschmorter Tafelspitz ^{a, i, j, g} 27
vom Bauern Radermacher
Kohlrabi, Meerrettich, Butterkartoffeln

V+ Winter Gemüsebowl ^a 23
Kartoffelrösti, Romanesco, Kohlrabi,
Spitzkohl, rote Beete Falafel,
Champignons, Wildkräuter,
Kürbiskernpesto
UPGRADE: Rindfleischstreifen ^g + 8
Lachsforelle ^d + 8
Zanderfilet ^d + 7

WALDFRIEDEN DINNER ^{a, i, e, g, j} 43,90 p. P.

(ab 2 Personen)

Das Beste aus unserer Region in der dunklen
Jahreszeit auf einer Etagere vereint:

Duett von Lachsforelle und Roastbeef,
Spitzkohl mit Apfeldressing, Kräuterspätzle,
Kartoffeln, Kohlrabi, Romanesco,
Champignons, Kräuterbutter, Schmand

V vegetarisch **V+** vegan **e** EIFEL-zertifiziert **B** bio

dessert

- V **Tiramisu** ^{a, c, e, g, h} 8
 Mascarpone, Biskuit, Kakao
- V **Espresso Affogato** ^{c, g} 6
 Doppelter Espresso, Vanilleeis
- V **Warmer Apfelstrudel** ^{a, c, g, h} 12
 Vanilleeis, Kompott, Sahne

weinempfehlung

- „Überläufer“** 0,2 | 7,1
 Spätburgunder trocken
- „Lebenskeiler“ Spätburgunder** 0,75 | 42
 Ahr-Spätburgunder im neuen
 Barrique gereift

Bei Matthias & Julia wird Handarbeit
 großgeschrieben:

„Hier im Ahrtal sind viele Weinberge sehr steil angelegt, sodass die Trauben für unsere köstlichen Weine noch per Hand geerntet werden. Zusätzlich sind die Weinberge durch ein mildes und mediterranes Klima optimal geschützt.“

V vegetarisch
 V+ vegan
 e EIFEL-zertifiziert
 B bio