

Jagdschloss Waldsee

Hotel & Ferienpark



Suppen

Boullion vom Mecklenburger Landhuhn
mit Zitronengras und Sojasoße
4,00€

Spinatrahmsuppe
mit Tomaten- Mozzarella- Ravioli
4,50€

Vorspeisen

Gebratene Miesmuschel an mariniertem Feldsalat
dazu karamellisierte Kakis
7,50€

Geräucherte Gänsebrust
mit marinierten Blattsalat, Datteln und Zwiebeln
8,00€

Unsere Weinempfehlung:
Gröster Steinberg Weißburgunder
Lebendig frische Aromen von Aprikosen, Ananas und Zitrusfrüchten
Schoppen: 6,00 €

Hauptgänge

Hirschroulade gefüllt mit Äpfeln und Rucola
an Rahmwirsing und Selleriepüree
17,00€

Gekräuterter Rehrücken auf Himbeerrisotto
an Rosenkohllaub
19,50€

Unsere Weinempfehlung:
Wildwein „ Los Cazadores“
Ein vollmundiges Kraftpaket mit intensiven Fruchtaromen
Schoppen: 5,80 €

Geschmorte Gänsekeule auf Kirschrotkohl
und Kartoffelklöße
12,50€

Am Schulzensee 8, 17258 Feldberger Seenlandschaft, OT Waldsee

Telefon: (039820) 3379- 0

www.jagdschloss-waldsee.de

Jagdschloss Waldsee

Hotel & Ferienpark



Gebackene Entenbrust mit Schwarzwurzelgemüse
und Süßkartoffelgratin
14,00€

Unsere Weinempfehlung:

Mount Fishtail

Ein typischer Neuseeländer, passend zu allen Fischgerichten

Aromen von Pfirsich & Aprikosen

Schoppen: 6,50 €

Gratiniertes Seeteufelfilet an marinierten Feigen,
Porreegemüse und kleinen Kartoffeln
19,00€

Gebratene Lachsschnitte im Sesammantel
auf einem Kräuterkartoffelpüree dazu Kokosmöhren
14,50€

Dessert

Marzipanmousse mit einem Himbeer- Zimt- Kompott
garniert mit Pistazienschaum
6,50€

Warme Apfel- Mandeltarte mit Vanilleeis
und Schokoladensoße
6,50€

Unsere Secco- Empfehlung:

Bismarck Riesling Secco

Ein prickelnd frisches Geschmackserlebnis

Glas 0,1l 5,30 €

Am Schulzensee 8, 17258 Feldberger Seenlandschaft, OT Waldsee

Telefon: (039820) 3379- 0

www.jagdschloss-waldsee.de