

# waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN

*Aktionskarte*

# waldfrieden

NATUR ERLEBEN & NATUR SCHMECKEN

## Aktionskarte

### 3 gänge heimat menü

**Bärlauchcremesuppe** <sup>a, c, i, g</sup>

Brotcroutons, Pesto

---

**Kross gebratene Rindfleischstreifen**

**in Bärlauchrahmsauce** <sup>a, i, j, g</sup>

Pappardelle, Ruccola, Kirschtomaten

---

**Creme Brulle** <sup>c, g</sup>

hausgemachtes Beerensorbent

Menüpreis pro Person 39 €

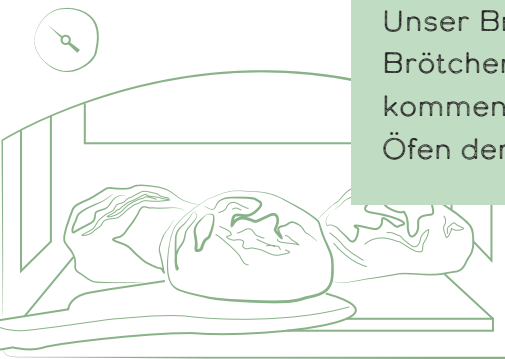
# FRÜHLING

## vorspeisen & suppen

- V+** **Bruschetta** <sup>a, g</sup> 10  
Weißbrot geröstet, Olivenöl, sonnengereifte Tomaten, Knoblauch, Ruccola, Pesto
- V** **Bärlauchcremesuppe** <sup>a, g, i</sup> 8  
Brotcroutons, Pesto  
**Upgrade:** hausgebeizter Lachs + 3

## zwischen durch

- V** **Burrata Stulle** <sup>a, g</sup> 15  
geröstetes Vulkanbierbrot marinierte Tomaten, Burrata und Rucola  
*> ideal zum Teilen unter Freunden*



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

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

# FRÜHLING

## hauptsache

**Lachs Burger** <sup>a, c, g, h, i, j, k</sup> 24

Brioche Brötchen von der Bäckerei Lutz  
in Nickenich, Lachsfilet, Bärlauchdip,  
Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Ruccola,  
Kräuterschmand, Pommes Fritz

**Frühlingssalat** <sup>a, d, g, h, j</sup> 25

bunte Blattsalate in Zitronen-  
Buttermilchdressing, GEBRATENER  
LACHS, Vulkanbierbrot

**V Bärlauch Pasta** <sup>a, c, g</sup> 20

Pappardellenudeln, Bärlauch, Tomate,  
Rucolasalat, Pesto

**Upgrade: Burrata** + 8

Rindfleischstreifen + 8

Lachsfilet <sup>d</sup> + 9

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

# ERÜHLING

## dessert

Tiramisu <sup>a, c, e, g, h</sup> 8

Espresso Affogato <sup>c, g</sup> 6  
Doppelter Espresso, Vanilleeis

## weinempfehlung

WEINGUT WILDE AHR 0,2 | 0,75

„Rotfuchs“ Blanc de Noir  
Ahr-Spätburgunder, trocken 8,9 | 31

„Teufelchen“ Riesling  
Ahr-Riesling, trocken 7 | 29

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

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) Sulfit/Schwefeldioxid m) Lupine | Alle Preise in € inkl. MwSt.