

## Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant WALDELEFANT.

Lassen Sie sich von unseren liebevoll zubereiteten Speisen und Getränken verwöhnen und genießen Sie eine Auszeit vom Alltagstrubel.

Unser Anspruch ist höchste Qualität, weshalb wir ausschließlich frische Zutaten verwenden, um Ihnen ein leckeres, gesundes Essen auf den Teller zu zaubern. Wir verwenden zu 100% hochwertiges Meersalz mit Mineralien und Spurenelementen, sowie reinen Dinkel. Dinkel enthält weitaus mehr Proteine, Eisen, Zink und Kieselsäure als Weizen und ist bekömmlicher für jedermann.

Unsere Lieferanten suchen wir sorgfältig aus und setzen, wann immer möglich, auf Regionalität und artgerechte Haltung. Beispielsweise:



### Havelländer Apfelschwein

Die Tiere erhalten eine spezielle Fütterung mit Apfeltrester und wachsen auf einem familiengeführten Hof, tierwohlorientiert mit viel Bewegung auf. Sie haben das 50-fache an Bewegung im Vergleich zu Tieren in Massentierhaltung, leben in sozialen Gruppen und können ihrem natürlichen Rhythmus folgen.



### Peter's Farm

Die Kälber leben in Herden von ca. 40 Tieren zusammen und entscheiden, wann sie essen, laufen, spielen oder schlafen. Der tierfreundliche Ansatz, den Kälbern eine natürliche Aufzucht zu bieten, spiegelt sich in der Qualität und dem Geschmack des Kalbfleisches wieder.



### Nordish Färse

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von handverlesenen, inhabergeführten Betrieben aus Norddeutschland. Die Rinder werden ganzjährig auf Wiesen und Weiden gehalten, ohne extra Zufütterung.



### Agora Land & Forstwirtschaft GmbH

Wir verwenden ausschließlich Eier von glücklichen Freilandhühnern. Sie genießen das Leben im Grünen – viel Auslauf, frische Luft und beste Pflege. Freilandglück, das man schmeckt.



### Blausee GmbH

Unser Fischer Markus Lingner bewirtschaftet neben dem Gröberner See auch die anderen nahegelegenen Seen der Umgebung und beliefert unser Restaurant mit fangfrischem Fisch aus der Region.



### Paderborner Hähnchen

Die Tiere wachsen in Bodenhaltung, auf langsame und natürliche Weise auf und leben deutlich länger als Hähnchen in konventioneller Zucht. Es wird komplett auf Antibiotika und Gentechnik verzichtet.

Ihr Team vom Restaurant Waldelefant wünscht  
einen guten Appetit!



# Leichte Sommerküche



## VORSPEISEN

### Kalte Gurkensuppe

Joghurt | Minze | Kresse | Sauerrahmeis  
Basilikum  
8,90 €

### Kleine Salatschale

Beilagensalat  
7,90 €

### Karamellisierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Balsamico | Walnüsse | Himbeeren  
Baguette  
11,90 €

### Bruschetta

Tomate | Basilikum | Knoblauch |  
Particella Olivenöl | Grana Padano  
11,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Hausgemachte Dinkel-Spaghetti

Basilikum-Pesto | Burratina | getrocknete Tomaten  
Grana Padano | Trüffelöl | gepuffter Dinkel  
17,90 €

## HAUPTGERICHTE

### Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein

Gurkensalat mit Schmand | kleine Kartoffeln  
21,90 €

### Ofenkartoffel

Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Blattwerk  
14,90 €  
mit geräuchertem Lachs  
+7,90 €

### Zitronenhähnchen

Paderborner Hähnchenbrust  
mediterranes Gemüse | Gnocchi | Zitronensauce  
24,90 €

### Gebratenes Lachsfilet

Wilder Brokkoli | Cashew | kleine Kartoffeln  
Zitronensauce  
25,90 €

### Burger vom Havelländer Apfelschwein

Pulled Pork | Brioche Bun | Smoky-Mayo  
Wildkräutersalat | violetter Spitzkohl | Barbecue-Sauce  
Rote Zwiebeln | Chili-Cheese-Sauce | Jalapeño  
Nachos | Guacamole  
19,90 €

### Veggie Burger

mit gezupften Austerseitlingen  
17,90 €

### Summer Bowl

Wildkräutersalat | Kalamata Oliven | Edamame  
Radieschen | Avocado | Feta | Sprossen | Wassermelone  
Koriander – Minz-Dressing  
Baguette  
17,90 €

## UNSERE KLASSIKER

### Matjesfilets von unserem Fischer Markus Lingner

Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Blattwerk | hausgemachte Remoulade

21,90€

### Thai Curry

Gemüse | Curry | Kokos | Jasminreis | Erdnüsse

17,90 €

### Rumpsteak

Rumpsteak 200g | Trüffelbutter | violetter Spitzkohlsalat  
Rosmarinkartoffeln | Balsamico-Jus | frischer Trüffel

35,90 €

### Rosa gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Birnen-Ingwer-Chutney | Röstzwiebeln  
Kartoffelstampf | Balsamico-Jus

24,90 €

### Gesottener Kalbstafelspitz

Kartoffelklöße | violette Karotten | Meerrettichsauce

24,90 €

## DESSERT

### Heidelbeer-Tiramisu

Löffelbiskuit | Mascarpone | Heidelbeeren

8,90 €

### Crème brûlée

klassisch mit Karamellkruste

8,90 €

### Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse

karamellisierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben

13,90 €

 -> vegetarisch |  -> vegan

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch ändern. Hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 1,00 €. Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen. Für die Verpackung berechnen wir eine Umwelt-Pauschale von 0,50 €.

### Hier finden Sie unsere weiteren regionalen Lieferanten:

**Gemüse** von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | **Luthertomaten** aus Wittenberg

**Brot & Brötchen** von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal

**Kuchen & Torten** von der Konditorei Mrosek/Dessau

