

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!



Herbstliche Küche



VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe

Kürbiskernöl | Kresse | Kürbiskerne
8,90 €

Kleine Salatschale

Beilagensalat
7,90 €

Karamellisierte 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 €

Gefüllte Mini-Kürbisse

Wildkräutersalat | Kürbis | Kichererbse
Avocado | Ziegenfrischkäse | Sprossen
Granatapfel | Birnen-Walnussdressing
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

Crème brûlée 
klassisch mit Karamellkruste
8,90 €

Französische Käseauswahl 
Comté | Camembert | Ziegenkäse
karamellisierte Walnüsse | hausgemachter Birnen-Ingwer-Senf | Weintrauben
13,90 €

Gern reichen wir Ihnen unsere Eiskarte.

 -> 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

