

YOI RESTAURANT WALDELEFANT

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 Massentierzucht, 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.



Blausee GmbH

Unser Hirschfleisch beziehen wir regional aus heimischen Wäldern. Das Leben in freier Wildbahn führt zu einer hohen Fleischqualität ohne künstliche Zusatzstoffe.

Durch das hauseigene Räuchern können Fisch und Fleisch ihr volles Aroma entfalten.

**Ihr Team vom Restaurant Waldelefant wünscht
einen guten Appetit!**



Winterliche Leckereien



Empfehlung

Pumpkin-Spice Aperol

Naturtrüber Apfelsaft | Prosecco | Orange | Zimt
0,2l - 8,00 €
0,2l - 7,50 € (alkoholfreie Variante)

Portillo Malbec

Argentinien | 2021 | trocken
0,2l - 8,50 € 0,75l – 29,90 €

VORSPEISEN

Kräftige Kalbsbrühe

Brätstrudel | Kräuter
7,90 €

Kartoffelcrèmesuppe

Hausgebeizter Lachs | Kresse
8,90 €

Lachs-Crostini

Hausgebeizter Lachs | Baguette
Frischkäse | Wachtelei | Sprossen
14,90 €

Kleine Salatschale

-Beilagensalat-
7,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse

Wildkräuter | Balsamico | Walnuss
Granatapfel | Brot
11,90 €



HAUPTGERICHTE

„Saure Luzie“

Hirsch-Sauerbraten | Apfelrotkohl
Böhmisches Knödel | Preiselbeer-Birne
24,90 €

Gebratenes Lachsfilet

Hausgemachte Spaghetti | Hummersoße | Grana Padano
24,90 €

Geschmorte Entenkeule

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Preiselbeer-Birne
24,90 €

Rosa gebratene Mais-Entenbrust

Romanesco | Cashew | Kartoffel-Maronen-Püree
25,90 €

Brotzeit Waldelefant

hausgeräucherte Entenbrust | Schinken-Speck
geräucherte Forelle | Rinder-Salami | Rinder-Bratwurst
Camembert | Radieschen | Butter | Schmalz | Essiggurke
14,90 €

Thai Curry

Gemüse | Curry | Kokos | Jasminreis | Erdnüsse
17,90 €

Pulled Deer Burger

Hirschfleisch | Brioche Bun
Smoky Preiselbeer-Mayonnaise
Wildkräutersalat | Red Coleslaw | Chili-Cheese-Soße
Rote Zwiebeln | Curly fries
19,90 €

Trüffel-Spaghetti

Hausgemachte Spaghetti | Trüffelsoße
getrocknete Tomaten | Grana Padano
17,90 €

101 RESTAURANT WALDELEFANT

UNSERE KLASSIKER

Geräucherte Forelle von unserem Fischer Markus Lingner

lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat | Meerrettich | buntes Blattwerk

21,90€



Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein

Kleine Kartoffeln | buntes Blattwerk

22,90 €



Gesottener Tafelspitz

violette Karotten | Kartoffelklöße | Meerrettichsoße

26,90 €



Zweierlei vom Ochsen

Geschmorte Ochsenbacke | Zwiebelrostbraten (Rumpsteak 100g) | wilder Brokkoli & Blumenkohl

Kartoffelgratin | Portwein-Jus

36,90 €



Rosa gebratene Kalbsleber

Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln | Birnen-Ingwer-Chutney

Kartoffelstampf | Portwein-Jus

24,90 €

Winter Bowl

Feldsalat | Rotkohl | Rote Beete | Tofu | Gepickelte Zwiebel | Walnuss | Humus | Granatapfel

17,90 €

DESSERT

Bratapfel-Tiramisu

Mascarpone | Spekulatius | Apfel

9,90 €



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