

52074 Aachen



Telefon: 0241-70 180 70
Telefax: 0241-70 180 72

Lütticherstr. 340

Waldschenke I.G. GmbH

Lütticherstr. 340 - 52074 Aachen

I.

Gurkencremesuppe mit frischem Dill

Gebratene Tranche vom Heilbutt auf Orangensauce
sautierter Blattspinat

Pommes natur mit geschmolzener Butter

Schwarzwälder Kirschtorte

38,50 €

II.

Quiche Lorraine auf Kräuter-creme fraiche

Filetspitzen in Curryrahm geschmortes
Paprikagemüse

Champignonrisotto

Mousse von weißer Couverture

38,50 Euro

III.

Salat mit Entenbrusttranchen

Tagliatelle mit Lachs und Scampi

Pfannküchlein mit exotischen Früchten

39,50 Euro

Lütticherstr. 340 - 52074 Aachen

Zahlungsbedingungen: in bar oder per EC cash am Veranstaltungstag

52074 Aachen

Waldschenke
RESTAURANT, BIERGARTEN, KNEIPE, CAFÉ
DIE NEUE WALDESLUST

Telefon: 0241-70 180 70
Telefax: 0241-70 180 72

Lütticherstr. 340

Waldschenke I.G. GmbH

IV.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Pochierte Salmischnitte

Schnittlauch-Senf-Sauce

Zuckerschoten und Tomatennudeln

Sorbet mit exotischen Früchten umlegt

42,50 Euro

V.

Edle Fische in Safran
an kleinem Salatbouquet

Tranchen vom Kalbsbraten in Pilzrahmsauce
gefülltes Zucchinikörbchen

Olivenkartoffeln

Mousse von Vollmilchschokolade an Vanillesauce

45,50 Euro

VI.

Salate der Jahreszeit mit Shrimps

Roastbeef, rosa gebraten
mit Sauce Bordelaise,

Gemüse vom Tagesmarkt

Berner Rösti

Zwetschgenmousse an Calvadosrahm

47,50 Euro

Zahlungsbedingungen: in bar oder per EC cash am Veranstaltungstag

52074 Aachen



Telefon: 0241-70 180 70
Telefax: 0241-70 180 72

Lütticherstr. 340

Waldschenke I.G. GmbH

VII.

Creme von Fingermöhrchen

Tranchen vom Lammrücken
auf Rosmarinjus

Keniaböhnchen und Kartoffelgratin

Creme Karamel

47,50 Euro

VIII.

Fischpfännchen mit pikantem Röstgemüse
im Ofen gegart

Kabeljaurückenfilet in
Champagnerrahm mit
Butterkartöffelchen und Spinat

Zitronenparfait mit exotischen Früchten

47,50 Euro

IX.

Meeresfrüchte "Adria"
(Pasta mare, fr. Muscheln und Scampi in Knoblauchöl)

Haifischsteak in Zitronen-Knoblauchöl
mit Tagliatelle und Salat

Fr. Obstsalat mit Kirsch d´Alsace und Bourbonvanilleeis

47,50 Euro

Zahlungsbedingungen: in bar oder per EC cash am Veranstaltungstag

52074 Aachen



Telefon: 0241-70 180 70
Telefax: 0241-70 180 72

Lütticherstr. 340

Waldschenke I.G. GmbH

X.

Carpaccio naturale mit fr. Parmesan

Zartes Rinderfilet im Blätterteig in Rotweinjus
Pommes Croquettes und Gemüse vom Tagesmarkt

Mousse von weißer Couverture mit
einem Hauch von Grappa di Prosecco

52,50 Euro

XI.

Tranchen der Barberieentenbrust auf Orangenschaum

Hirschkalbsrückensteak in Cassissauce
mit Burgunderkraut und Speckklößchen

Printenparfait

47,50 Euro

Lütticherstr. 340 - 52074 Aachen

4-Gang-Menüs

I.

Variationen vom Wildlachs an kleinem Salatbouquet

Consomme vom Perlhuhn mit Austernseitlingen

Medaillons vom Schweinefilet auf
Madagaskar-Pfeffer-Sauce gebratene
Kartoffelscheiben und Gemüsebeilage

Halbgefrorenes auf Orangencoulis

55,50 Euro

Zahlungsbedingungen: in bar oder per EC cash am Veranstaltungstag

52074 Aachen



Telefon: 0241-70 180 70
Telefax: 0241-70 180 72

Lütticherstr. 340

Waldschenke I.G. GmbH

II.

Tomatenessenz mit Crevettes rose

Gebratene "Bäckchen" vom Seeteufel
auf Safransauce

Filet "Wellington-Art"
auf Gänselebersauce
frisches Gemüse vom Tagesmarkt
Pommes Chateau

Blaubeerpfannkuchen

52,50 Euro

III.

Terrine von Edelfischen auf
Tomatenmousse
mit gestossenem Pfeffer

Kartoffelrahmsuppe mit Räucherkraut

Kalbsrückensteak mit
Birne und Roquefort gratiniert
Fenchelgemüse und Maisplätzchen

Dessertvariation mit Früchten und Sorbet

54,50 Euro