

WALDSCHENKE
CAFÉ & RESTAURANT





{ DIE IDYLLE
IM HERZEN
DES BUERSCHEN
STADTWALDES }

Verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in der Waldschenke Avino
- dem besten Beweis, dass das Herz des Ruhrgebiets grün ist.

Genießen Sie die Idylle und Gastlichkeit unseres Hauses inmitten
des buerschen Stadtwaldes.

Die ruhige und naturnahe Umgebung eignet sich hervorragend für Tagungen,
Konferenzen und Familienfeste. Wir stellen Ihnen für jeden Event angemessene
Gesellschaftsräume für bis zu 100 Personen zur Verfügung.

Feiern Sie Ihren Event in einer ganz persönlichen Atmosphäre, in der Sie sich sorgenfrei
um Ihre Gäste kümmern und Ihren besonderen Moment stressfrei erleben können.

Überzeugen Sie sich einfach selbst von dem reizvollen Flair und dem besonderen Essen
unseres Hauses bei einem Ihrer nächsten Spaziergänge.



KALTE VORSPEISEN

- Mozzarella Caprese e Pomodoro** ^{G,K} € 8,90
mit frischem Basilikum, Olivenöl und Meersalz, dazu warmes Baguette
- Shrimps Cocktail** ^{G,A,K,C,1,9} € 9,50
mit frischem Obst, Wildkräutersalat in Cocktaildressing, dazu Toast und Butter
- Original italienischer Parmaschinken** ^{G,A,K,2} € 10,50
auf Honigmelonenschiffchen, Kräuterbutter, dazu warmes Baguette
- Hausgebeizter Lachs** ^{J,C} € 11,80
an Honig-Senf-Dillsauce, mit mariniertem Salat und einem Kartoffelrösti
- Carpaccio vom Ochsenfilet** ^{G,A,K,1,3} € 12,50
in Aceto Balsamico-Marinade mit frischem Basilikum und frisch gehobeltem Parmesankäse, dazu reichen wir warmes Baguette

AUS DER SUPPENTERRINE

- Cremesuppe von der Strauchtomate** ^{G,I} € 5,20
mit Basilikum und Sahnehaube
- Rinderkraftbrühe** ^{I,C,A,4} € 5,20
mit reichlich Einlage und Fleischklößchen
- Westfälische Kartoffelschaumsuppe** ^{G,I,D} € 5,50
mit Lachsstreifen und Sahnehaube
- Curry-Mango-Suppe** ^{B,G,1} € 5,90
mit Shrimps, Brokkoli und Sahnehaube
- Steinpilzrahmsuppe** ^G € 6,50
mit Kartoffelwürfeln und Thymiansahne

WARME VORSPEISEN

- Bandnudeln** ^{B,A,G,C,I,1,4} € 8,50
mit Garnelen, Kräutern, Champignons und Lauchzwiebeln in feiner Hummersauce
- Schnecke „Bourgogne“** ^{G,A,K} € 9,50
6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter, einem Hauch Knoblauch, dazu warmes Baguette
- Ziegenkäse** ^{G,A,K,J,2,3} € 13,50
im Speckmantel an Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Feigen-Senfhonig und Knoblauchcroutons
- 3 Riesengarnelen** ^{B,A,K} € 15,00
mit mediterranem Gemüse und Knoblauchcroutons
- Jacobsmuscheln** ^{A,K,N,G} € 15,50
auf Blattspinat, Knoblauch und Schalotten in Safran-Dillsauce

VORSPEISEN- & BEILAGENSALAT

- Gemischter Salatteller** € 5,00
mit Dressing Ihrer Wahl

Wir servieren den Salat wahlweise mit: Kräuterdressing ¹,
Joghurd dressing ^G, Balsamico-Dressing ^{1,3},
Cocktaildressing ^{A,C,9} oder Himbeerdressing ³



AUS DEM GARTEN

„Gartensalat“ ^{A,G}

Blattsalat in Joghurtdressing mit gebratenem Putenfilet dazu Käse-Schinkenröllchen und Honigmelone

€ 12,50

„Sonnenschein“ ^{D,2,3}

Blattsalate mit Tomate und Mozzarella, dazu Thunfisch und Zwiebeln in Kräutervinaigrette

€ 12,50

„Küchenmeister“ ^{G,1,2,3}

Gemischter Salat in Cocktaildressing mit Schweinefilet und Speckstreifen

€ 14,50

Kleines Rumpsteak 170 gr. ^{2,3}

dazu Salate der Saison mit zweierlei Dressings und Kräuterbutter

€ 15,00

Insalata Scampi e Rucola ^{D,N,1,2}

Rucola mit gehobeltem Parmesan und Aceto Balsamico

€ 18,50

Insalata Mediterraneo ^{D,N,1,6,9}

Blattsalat mit Lachs, Seeteufel und Jakobsmuschel mit Himbeerdressing

€ 20,50

Zu allen Gerichten servieren wir warmes Baguette.



FESTLICHKEITEN

Familien-, Trauerfeiern, Tagungen und Konferenzen

Wir eröffnen Ihnen das passende Ambiente und den entsprechenden Rahmen für Ihren Event.

Feiern Sie Ihren Event in einer ganz persönlichen Atmosphäre, in der Sie sich sorgenfrei um Ihre Gäste kümmern und Ihren besonderen Moment stressfrei erleben können. Wir kümmern uns um den richtigen Rahmen und eine stilvolle und angemessene Dekoration.

Dementsprechend ist zum Beispiel eine ruhige und ungestörte Atmosphäre oft ein Garant für erfolgreiche Geschäftsabschlüsse. Überzeugen Sie Ihre Geschäftspartner, Konferenz- oder Tagungsteilnehmer auch durch die ausgesprochene Gastlichkeit unseres Hauses. Wie bieten Ihnen unsere jahrelange Erfahrung, um Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.



SPEZIALITÄTEN DER WALDSCHENKE

- „Hausgedicht“** ^{1,2,3,I,G,A} € 14,50
Medaillon vom Schweinefilet und Putenbruststeak mit frischen geschmorten Champignons mit Speck und Zwiebeln auf zweierlei Saucen gereicht mit Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli
- Filetspitzen vom Rind und Schwein** ^{I,I,C,A,G,L,I} € 17,50
in Dijoner-Senfsauce mit Champignons, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Kräutern gereicht mit Kartoffelrösti und einem gemischten Salat in Kräuterdressing
- Schweinelendchen** ^{1,2,3,A,G,L,I,J} € 17,90
in Dijoner-Senfsauce serviert mit Bratkartoffeln und Prinzessböhnchen im Rauchspeckmantel
- Medaillons „Waldschenke“** ^{1,2,3,I,G,A} € 18,50
vom Rind, Schwein und Putenbrust mit frischen geschmorten Champignons, Speck, Zwiebeln und zweierlei Saucen gereicht mit Bratkartoffeln und Saisongemüse
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** ^{A,C,G,I,D} € 18,90
in schäumender Butter gebraten, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
- Medaillons vom Schweinefilet** ^{1,2,3,A,G,L,I,C} € 19,50
in Kräuterrahmsauce mit geschmorten Steinpilzen und Speckzwiebeln gereicht mit Bandnudeln und einem gemischten Salat mit Cocktaildressing
- Rinder- & Schweinemedallions** ^{I,A,G,I,C,I,L} € 19,50
auf Portweinpfefferrahmspiegel, Sauce Bernaise, mit gemischtem Gemüse und Schupfnudeln aus der Butterpfanne
- „Spelunkensteak“** ^{1,2,3,I,G,A,L} € 20,50
Rumpsteak mit Burgundersauce belegt mit geschmorten Speck-Zwiebelstreifen, dazu Bratkartoffeln und ein gemischter Salat in Joghurtdressing
- Rumpsteak „Madagaskar“** ^{1,2,3,A,G,C,I,L,I} € 21,50
nappiert mit Pfefferrahmsauce und Madagaskar-Pfefferkörnern, Sauce Bernaise und Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln
- Lammfilet** ^{I,A,G,I,L,G} € 21,50
in Pernod-Kräutersauce mit einem Hauch Knoblauch, dazu mediterranes Gemüse und Olivenkartoffeln
- Duo von „Saltim Bocca“ & Rindertournedo** ^{1,2,3,A,G,L,I} € 23,50
Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken, Rinderfilet im Speckmantel, dazu Marsalasalohnesauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Grillteller „Waldschenke“** ^{2,3,G,A,C,G} € 24,50
vom Rinder-, Schweine- und Lammfilet, Putenbrust und gebratene Speckstreifen, dazu Oreganokartoffeln, Kräuterbutter, Schnittlauch Dip und ein gemischter Salat mit Balsamico-Dressing
- Argentinisches Rinderfilet** ^{1,2,3,A,G,I,C,L} € 25,50
an Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise gereicht mit Kartoffelrösti und Prinzessböhnchen im Rauchspeckmantel



AUS DEM MEER

Lachsscheibe ^{G,A,L} € 17,90

auf Safran-Dillsauce mit Blattspinat und Butterkartoffeln

Zanderfilet ^{I,A,C,G} € 20,80

mit Kartoffelhaube auf Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch und Kräutersahnesauce mit Pernod

Seeteufel „mediterran“ ^{G,G} € 24,50

aus der Grillpfanne mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse

Fisch Variationen aus „Neptuns Reich“ ^{G,D,B,N,A,C} € 25,00

Lachs, Zander, Riesengarnele und Jakobsmuscheln mit Limetten-Kräuterbutter und einem Hauch Knoblauch, dazu mediterranes Gemüse und Bandnudeln

VEGETARISCH

Gemüseteller „Fantasie“ ^{I,G} € 11,50

mit Kartoffeln und einer Grilltomate

Pikantes mediterranes Gemüse ^{G,I} € 10,50

mit Wild- und Patna Reis

Bandnudeln ^{G,A,C} € 12,50

mit Steinpilzen a la Creme und Lauchzwiebeln, dazu ein kleiner Salat in Joghurtdressing

ITALIENISCHE PASTA

Spaghetti ^{I,G,A,B,C,N,I,L} € 11,50

mit Meeresfrüchten, Oliven und Petersilie in leichter Weißwein-Tomatensauce

Penne Rigate ^{A,C,I} € 15,50

mit mediterranem Gemüse, dazu Rinderfiletstreifen und Rucolasalat

Tagliatelle ^{1,2,G,A,C,H} € 15,80

mit Parmaschinkenwickel mit Steinpilzen, Pesto und Cherrytomaten

SAUCEN

Auf Wunsch reichen wir:

Sauce Hollandaise ^{A,C,G,I} € 2,50

Pfeffersauce ^{1,G,A,L,L} € 2,50

Sauce Bernaise ^{1,G,A,C,I,L} € 2,50



DESSERTS

Karamellierte Schupfnudeln ^{1,A,C,E,H,G}	€ 7,50
mit flambierten Pflaumen und Vanilleeis	
Obstsalat ^{1,6}	€ 8,20
mit Eis oder Sahne	
Kiwischeiben ^{6,10,C,L}	€ 8,50
mit Marsala Sabayon gratiniert, dazu 2 Kugeln Latte Macchiato Eis	
Tiramisu ^{10,G}	€ 8,50
nach Art des Hauses	
Crêpes ^{1,A,C,G}	€ 8,50
mit Vanilleeis gefüllt an flambierten Waldbeeren und Karamellsauce	
Parfait ^{6,C}	€ 8,50
von Mango und Cassis fein garniert	

Schauen Sie auch in unsere Eiskarte!

ZUSATZSTOFFE

^A Gluteinhaltiges, Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | ^B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^L Schwefeldioxid und Sulfite | ^M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | ^N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | ¹ mit Farbstoffen | ² mit Konservierungsstoffen | ³ mit Antioxidationsmitteln | ⁴ mit Geschmacksverstärker | ⁵ geschwefelt | ⁶ geschwärzt | ⁷ gewachst | ⁸ mit Phosphat | ⁹ mit Süßungsmitteln
* enthält eine Phenylalaninquelle | ¹⁰ mit Koffein | ¹¹ mit Chinin

DIE IDYLLE
IM HERZEN
DES BUERSCHEN
STADTWALDES