

*gemütsvoll essen
sinnliche Gaumenfreuden gemütliche
gemussvolles Essen stimmungsvolle Atmosphäre
regionale Hausmannskost neue
freundliche Bedienung traumhafte*

guten Appetit

Willkommen in der Welt der Sinne Sich mit Lust den Gaumenfreuden hingeben!

Wilfried Siebert und Michaela Wiesemann-Siebert
führen das Hotel seit 1984 in zweiter Generation.
1996 kam das Apartmenthaus dazu.

1 Tochter, Katharina arbeitet
als Köchin und lebt im Saarland.

3 Jungs Axel,

Lukas (als Koch hier im elterlichen Betrieb tätig) und
Simon gehören zur Familie.

Herr Wilfried Siebert ist seit März 2010
mit 2 Kronen zertifizierter Märchenkoch.

Herr Wiesemann sen. war sein guter Lehrmeister.

Erbaut wurde das Waldhotel 1970
von Herrn und Frau Wiesemann sen.

Seit 1954 sind Wiesemanns schon am Edersee,
angefangen im Strandbad Waldeck, als Pachtbetrieb .

1976 haben sie den Vertrag mit der Stadt gekündigt
und kümmerten sich nur noch um das Waldhotel. Gute regionale Küche und
leckere Kuchen haben immer noch Tradition.

Wir sind seit 4 Jahren Slowfoodmitglied „Genießen mit Verstand „,
Wilfried und Lukas Siebert 3.Generation ist im Anmarsch, 3 jährige Ausbildung
zum Koch im Vila Vita Rosenpark in Marburg in 2010 erfolgreich
abgeschlossen(jetzt 1 Stern-Märchenkoch Grimm Heimat) bereiten Ihre
Gerichte mit viel Liebe, für Sie frisch zu, da kann es schon mal passieren, dass
bei größerem Andrang, eine längere Wartezeit entsteht. Wir bemühen uns, Sie
stets zufrieden zu stellen.

Durch Ihre Empfehlung möchten wir neue Gäste gewinnen. Falls Ihnen einmal
etwas nicht so recht zusagen sollte
oder wenn Sie eine Anregung haben,
lassen Sie es uns bitte wissen. Wir sind für jeden Hinweis dankbar.

Liebe Gäste!

um unnötige Transportwege für Tiere und Umwelt zu vermeiden
und unsere hiesigen Erzeuger zu unterstützen,
beziehen wir unsere Waren soweit
es möglich ist aus der Region. Daher gibt es bei uns im Winter keine Erdbeeren
keinen Spargel, sondern dafür leckere Wintergemüse und Salate

Alle Gerichte bereiten wir auch Gluten Frei für Sie zu.
Herr Siebert ist in 2012 geschult! Bitte sprechen Sie uns an!

Ihre Familie Wilfried, Lukas und Michaela Wiesemann-Siebert

guten Appetit

Vorspeisen

€ 6,60 Salatteller „Waldhotel“ Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing, Kirschtomaten und Gurken¹

€ 3,60 Kleiner gemischter Beilagen Salat^g

Suppen

€ 3,90 Tagessuppe

€ 4,20 Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons ^{a,g}

€ 4,60 Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ^{a,g}

Spezialitäten vom Küchenchef

€ 24,50 Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen, Rosmarin-JJus und Herzoginkartoffeln ^{a,c,g,j}

€ 18,50 Hähnchenbrustfilet vom Grill auf buntem Gemüsebett und Kräuterreis ^{g,i}

€ 17,00 Schnitzel Wiener Art vom Waldecker Schweinchen Mit Gemüse der Saison und Kartoffelstäbchen ^{a,c,g}

€ 19,50 Schweinefilet im Tramezzinimantel auf geschmortem Kohl mit Rosmarin-Jus und Röstitaler ^{a,c,e,g}

Allergene:

a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Nüsse f) Soja g) Milch h) Pistazien (nicht Nüsse!) i) Sellerie j) Senf
k) Sesam l) Sulfid m) Lupine n) Weichtiere

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Nitrit Pökelsalz, 4) Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) Koffeinhaltig
7) Chinin haltig, 8) Süßungsmittel, 9) Phenylalaninquelle

*gemütsvoll essen
sinnliche Gaumenfreuden gemütsvolle
gemütsvolles Essen stimmungsvolle Atmosphäre
regionale Hausmannskost nouvelle cuisine
freundliche Bedienung traumhafte Küche*

guten Appetit

Fischers Fritze fischte frische Fische

- € 21,50 Zanderfilet „Müllerin Art“ dazu reichen wir Petersilienkartoffeln^{a,d}
- € 21,50 Barschfilet nach Müllerin Art in Butter gebraten dazu reichen wir Petersilienkartoffeln^d
- € 22,00 Duett vom Lachs (Lachssteak und erwärmter Räucherlachs) auf Gurken-Dill Gemüse und Erbsenpüree^{a,d,g}
- € 19,50 Alaska-Seelachsfilet im Speckmantel auf Stampfkartoffeln und Dillschaum^{a,d,g,j}

Nur auf Voranmeldung!

- € 47,00 Überraschungsplatte für Zwei nach Fürst von Waldeck Hähnchenbrust, Steaks vom Schwein und Rind, gemischtes Gemüse, Grilltomate Kartoffelwedges^{a,g}

Hier Vorbuchung von 2 Tagen

Allergene: a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Nüsse f) Soja g) Milch h) Pistazien (nicht Nüsse!) i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Nitrit Pökelsalz, 4) Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) Koffeinhalting
- 7) Chinin haltig, 8) Süßungsmittel, 9) Phenylalaninquelle



*gemütsvoll essen
sinnliche Gaumenfreuden
gemütsvolle Atmosphäre
delikat
gemussvolles Essen
stimmungsvolle Atmosphäre
regionale Hausmannskost
nouvelle cuisine
freundliche Bedienung
traumhafte Küche*

Vegetarische Gerichte

- € 16,60 Waldecker Reibekuchen mit Spargelragout ^{a,c,g}
- € 13,50 Linsen-Curryeintopf mit Kräuterschmand und Reis ^{a,c,g}
- € 12,90 Bandnudeln mit Bärlauchpesto und gehobeltem Parmesan ^{c,g}

Was wir Waldecker gerne Essen

- € 13,50 Waldecker Bauerteller mit Blut und Leberwurst, Dürre Runde, Speck, Schinken, Butter, Brot und 2cl Korn ^{a,i}
- € 15,00 Waldecker Schinkenplatte mit Huteschinken aus Basdorf mit Butter, Brot und einem 2cl Obstler ^a
- € 13,50 Bunte Aufschnitt Platte „Waldhotel“ mit Wurst und Käse aus der Region und dem Kellerwald ^{a,3}

Für den kleinen Hunger

- € 14,50 „Herren-Toast“ Schweinemedailon mit pikanter Sauce und Toastbrot ^a
- € 15,50 Steak „Ederseefee“ Schweinemedailon mit gedünsteten Früchten und Curryreis

Allergene:
a) Weizen b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Nüsse f) Soja g) Milch h) Pistazien (nicht Nüsse!) i) Sellerie j) Senf
k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere
1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Nitrit Pökelsalz, 4) Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) Koffeinhalzig
7) Chinin haltig, 8) Süßungsmittel, 9) Phenylalaninquelle



*Die Kunst zu e
guten Appetit
kulinarischer Ga
gemessen Sie
gastliches Haus
kulinarische
Erlebnis - Essen
wir bemühen un
sinnliche Erleb
Der Gast ist Ke
wunderbare
Gastlichkeit - pu
Essen als Gesa
Gemüsepreparat
freundliche Be
Festessen
Sinnlichkeit un
einfach herrlich!
mit den Augen esse
gemütliche Atm
sch auf den
köstliche Verfü
Sie sich ver
vollständete Koch
stilvoll
einfach
Küche aus dem
essen
Lieb
aus dem eigenen Garten!
frische Gewürze
frische Gewürze*

guten Appetit

Getränke

Bier:

Vom Fass

Fürstenberg Pils 0,3l		3,20 €
Fürstenberg Pils 0,4l		4,00 €
Fürstenberg Pils 0,5l		4,30 €

Waldecker Landbier dunkel 0,3l	Bio	3,20 €
Waldecker Landbier dunkel 0,4l	Bio	4,00 €
Waldecker Landbier dunkel 0,5l	Bio	4,30 €

Paulaner-Hefeweizen 0,5l		4,30 €
Paulaner-Hefeweizen 0,3l*		3,20 €

(*Hefeweizen Saisonal v. Juli bis August v. Fass)

Flaschenbier

Becks-alkoholfrei Fl. 0,33l		3,20 €
Paulaner Hefe alkoholfrei 0,5l		4,30 €
Malzbier ¹ 0,33l		3,20 €

Alkoholfrei:

Fanta ^{1,4} 0,2l Flasche		2,80 €
Coca Cola ^{1,4,6} 0,2l Flasche		2,80 €
Cola light ^{1,4,6,9} 0,2l Flasche		2,80 €
Mezzo Mix ^{1,4,6} 0,2l Flasche		2,80 €
Apfelsaft 0,2l		3,10 €
Apfelspritzer 0,33l		3,50 €
Johannisbeersaft 0,2l		3,50 €
Orangensaft 0,2l		3,50 €
Waldecker Gourmet 0,25l		2,80 €
Waldecker Gourmet 0,7 l		5,50 €
Fachinger 0,25l		3,30 €
Fachinger 0,7l		5,80 €
Bionade Holunder 0,33l		3,60 €
Bitter Lemon ^{4,7} 0,2l		3,00 €
Vio Bio Limo Zitrone, Orange, Schwarze Johannisbeere 0,3l		3,50 €

Spirituosen:

Eierlikör 2cl		2,60 €
Baileys Irish cream ¹ 2cl		3,10 €
Grappa 2cl		4,20 €
Fernet branca 2cl		2,60 €
Hechtmann Mirabelle, Birnengeist, Obstler und Gewürztraminer-Brand 2cl		3,60 €
Waldecker Tropfen 2cl		2,40 €
Kümmerling 2cl		2,30 €
Edergold 2cl		2,30 €
Jubiläumsapuavit 2cl		2,80 €
Malteser 2cl		2,50 €
Doppelkorn 2cl		1,90 €
ODL Kräuter		3,20 €

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Nitrit Pökelsalz, 4) Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) Koffeinhalting

7) Chinin haltig, 8) Süßungsmittel, 9) Phenylalaninquelle

