



WALD? Wie der draußen vor unserer Tür. Der uns so viel mehr zu bieten hat, als wir sehen können.  
WERK? Wie das Werkeln, Tüfteln und Erfinden von kreativen Gerichten aus Leidenschaft.

Denn zu Kochen heißt für uns, für Dich ein Erlebnis zu schaffen. Ein Auseinandersetzen mit dem Produkt an sich, der Herkunft und dem Erzeuger. Und den kennen wir im Großteil persönlich mit Namen.

Im Fokus unserer Wald-Küche: saisonale Lebensmittel aus unserer Heimat, die in schlichter Einfachheit und doch so ausgeklügeltem Geschmack auf deinem Teller landen.

**EUER  
WALDWERK-TEAM**



 vegetarisch  vegan

#meinfreigeist



## VORWERK

### **Waldwerk-Dinkel-Linsen-Bowl**

Wildkräutersalat · Linsenhummus · Avocado · Einbecker Senfdressing  
14.00

### **Smörrebröd vom Edesheimer Saibling**

Erbsen · körniger Frischkäse · Kerbel · grüner Spargel  
18.00

### **Falafel**

Romana · Radieschen · Tomate · Minze  
Tahina-Dressing  
14.00

### **Tomaten-Sanddorn-Creme**

Melissenöl · Pumpernickelcroûtons  
10.00



## HAUPTWERK

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Bratkartoffeln · Bio-Bacon · Salat · Preiselbeeren

34.00

### **Waldwerk Burger**

Patty aus 200g Bio-Rind

Tomate · Gurke · Romana

Cheddar · Bacon · Krautsalat

Senfmayonnaise · BBQ-Sauce

Crunchpommes

24.00

### **Hausgemachte Bandnudeln**

Waldpilzrahm · Blattspinat · Parmesan

22.00

### **Waldwerk-Dinkel-Linsen-Bowl**

Wildkräutersalat · Linsenhummus · Avocado · Einbecker Senfdressing

19.00





## HAUPTWERK

### **Geschmorter Blumenkohl**

Erbsenpüree · Haselnuss  
Salzzitrone · Heidelbeerjus  
21.00

### **Edesheimer Regenbogenforellenfilet**

Blattspinat · Rieslingschaum · Bio-Kartoffeln  
25.00

### **Moringer Hähnchenbrust**

Kräuterrisotto · wilder Brokkoli · Waldpilze · Trüffeljus  
32.00

### **Boeuf Bourguignon vom Harzer Höhenvieh**

Waldpilze · Kartoffelpüree · Bio-Bacon · Perlzwiebeln  
34.00





## SCHLUSSWERK

**Parfait vom Bio-Joghurt** 

Hagebuttensorbet · Melisse · Pistazie · Waldbeeren

12.00

**Moringer Karottentarte** 

Wallnussricotta · Shisosorbet

10.00

## EISWERK

Vanille

Schokolade

Stracciatella

Kinderschokolade

Mango

Erdbeere

KUGEL · 3.00



# UNSERE LIEFERANTEN



## **Biolandbetrieb Penk**

Eier | Kartoffeln | Hofnudeln | Dinkel

Hähnchen | Rote Bete

Der Biohof Penk ist ein zertifizierter Biobetrieb, der sich auf den Anbau von regionalen und saisonalen Gemüsesorten spezialisiert hat. Durch die Verwendung nachhaltiger Anbaumethoden wird eine hohe Qualität und intensiver Geschmack der Produkte erreicht.

## **Milchhof Lutze**

Eis & Sorbets

Familie Lutze betreibt ihren familiengeführten Hof zwischen Einbeck und Northeim. Die mehr als 60 Kühe geben in Hollenstedt die Milch, aus der die Familie unser Milcheis herstellt. Passend zur Saison versorgen sie uns mit einem wechselnden Angebot.

## **Naturkost Elkershausen**

Cheddar | Sahne | Frischkäse | Margarine  
Butter | Milch | Sojadrink

Seit 1978 ist Naturkost Elkershausen ein Regionaler Großhandel für Bioprodukte mit Sitz in Göttingen.

## **Familie Wehmeyer**

Das rote Harzer Höhenvieh ist ein Bio-Rind aus dem Oberharz. Neben der Bio-Rinderzucht in 3. Generation, liegt ihnen der ökologische Ackerbau am Herzen.

## **Einbecker Senfmühle**

Die Einbecker Senfmühle ist eine Traditions Manufaktur, die seit 1923 feinste Senfspezialitäten produziert. Dabei setzt die Senfmühle auf sorgfältig ausgewählte Zutaten und handwerkliches Können. Die vielfältigen Senfsorten eignen sich hervorragend als Beilage zu Wurst, Käse oder als Zutat in Saucen und Dressings.

## **Gut Fahrenbach**

Rinder Bäckchen & Pattys  
Gut Fahrenbach ist ein Bioland-Familienbetrieb, welcher seit 1987 ökologischen Landbau auf rund 250 HA betreibt. Gut Fahrenbach zeichnet sich durch seine Alleinlage umgeben von Wald und seinem hohen Anteil an natürlichem Weideland aus. Dort verbringt ihre Mutterkuhherde mit all ihren nachkommen die Zeit von April bis November.

## **Leinetaler Räucherforellen**

Regenbogenforelle  
Unsere Regenbogenforellen beziehen wir regional von der Leinetaler Fischräucherei nahe Einbeck.





**RESERVIER DIR JETZT  
SCHON EINEN TISCH FÜR  
DEINEN NÄCHSTEN  
BESUCH IM WALDWERK!**

**EINFACH QR-CODE SCANNEN  
UND ÜBER OPENTABLE RESERVIEREN.**



**#WALDWERK #MEINFREIGEIST @**



Solltest du Lebensmittelunverträglichkeiten haben,  
frag gerne unser WALDWERK-Team nach unserer speziellen  
Allergenkarte. Alle Preise verstehen sich in Euro und  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



DE-ÖKO-039