



Wild aus dem Hardenberg, Beeren aus dem Wieter Wald,
urtypisches Gemüse wie lila Möhren: Im WALDWERK
kombinieren unser Küchenchef Dirk Schrey &
sein Team regionale Frische mit kreativem Handwerk.
Der Wald wird förmlich auf den Tisch geholt, traditionelle,
alte Rezepte der Region durch neue Verarbeitungsweisen
und Zutaten aus dem Wald wieder- „erfunden“.
Erklärtes Ziel ist die komplette und damit kreative Verarbeitung der Produkte.
So gut es geht, werden alle Teile, also der komplette Fisch
oder die ganze Gemüsesorte gekocht und verwertet.

DAS SCHMECKT.
HALLO
ZUKUNFTSGENERATION.



Dirk Schrey & Tanja Scherf
Ihr WALDwerk Team



DIE REINSTEN UND GEDANKENREICHSTEN
FREIGEISTER SIND DIE,
DIE FARBE AM MEISTEN LIEBEN.

Unsere Aperitif-Empfehlung

FREIgeist Secco

Orange Salbei Sirup | Secco

oder

Rote Bete Sirup | Pale Ale Schaum | Secco

7€



WALDWERK-Menü

Entenbouillon | Wald- Kräuter Klößchen

halbe Landente | Apfel-Zimtsauce

Gewürzrotkohl | Kartoffelklöße

oder

Dorschfilet | Flusskrebsschaum

Spitzkohl | Kartoffel-Stampf

gebackene Zwiebeln

Schokoladen-Ingwer Eis

Apfel-Birnen Kompott | Zimtschaum

36 €

Unsere Weinempfehlung

2016 Blanc de Noir | QbA | trocken

Weingut Josef Spreitzer | Rheingau

0,2 l | 9 €

0,75 l | 32 €

2015 Teroldego Rotaliano | trocken

Weingut Endrizzi | Süd-Tirol Italien

0,2 l | 7 €

0,75 l | 26 €



VORwerk

gebeizter Hirschrücken ^{D,G,H,I,N}
Wiesenkräuter | Kräuterseitlinge
Feldsalat | Walnüsse
15 €

Tatar vom Roastbeef
Schalotten | Kapern | Sardellen
Eigelb | Gurke | Pan Rustico ^{B,C,I,N}

Vorspeise € 16,00
Hauptgang € 22,00

Kürbisreibekuchen
Ziegenkäseschaum | Wildkräutersalat | Nüsse ^{B,F,G,H}
vegetarisch
11 €

Vorspeisen Quartett
Kürbisreibekuchen ^{D,G,H,I,N,B,C,F,1,8}
Ziegenkäseschaum | Hirschrücken | Kräuterseitlinge
Blumenkohlcreme
18 €

Suppe

Entenbouillon | Wald - Kräuter Klößchen ^{B,F,8}
7 €

Duo vom Blumenkohl ^{F,H,N,8}
Blumenkohl-Cremesuppe | Praline
€ 8



GEMÜSEwerk

Rote Bete | Ziegenkäse | Kartoffelklöße | Feldsalat | Brotchip^{B,F,H,N}
vegetarisch
16 €

Ur-Weizen Nudeln | Blattspinat | Tomate | Steinchampignons | Rauke^{H,N}
vegan
15 €

BEIwerk:

hausgebeizter Lachs^C
8 €

HAUPTwerk

Saiblingsfilet
Apfel-Lauch Pesto | Zuckerschoten | Graupen-Risotto^{C,F,&G,H,N}
26 €

Dorschfilet | Flusskrebsschaum
Spitzkohl | Kartoffel-Stampf | gebackene Zwiebeln^{C,F,&H,N}
24 €

halbe Landente
Apfel-Zimtsauce | Gewürzrotkohl | Kartoffelklöße^{H,N,B}
24 €

Hirschrücken
Tannenaromen | Moosbeerenjus | Schwarzwurzeln^{H,N,G,8}
Serviettenknödel
29 €



GRILLwerk

<i>Sailbingsfilet</i> ^{N,F,8} <i>Bispingen, Lüneburger Heide</i>	180 g	24 €
<i>Flank Steak, dry aged</i> <i>Argentinien</i>	300 g	29 €
<i>Schweinefilet</i> <i>Harzer Landschwein, Strohhaltung</i> <i>Gero Krume, Vienenburg</i>	200 g	19 €
<i>Rib eye Steak</i> <i>Argentinien</i>	200 g	24 €

WALDWERK Soßen

BBQ Soße ^{E,H,N,1,2,8}

Knoblauch-Frischkäse ^{F,8}

Kräuterbutter ^{F,8,1}

jeweils 2 €

BEIwerk

Kleiner WALDWERK Salat ^{H,N}

Steak Fritten

Gebackene Süßkartoffeln ^N

Bratkartoffeln

Spitzkohl ^{H,3}

Steinchampignons

Jeweils 4 €



SCHLUSSwerk

WALDWERK Abschluss
Schokoladen-Ingwer Eis | Apfel-Birnen Kompott ^{F,8,B}
Zimtschaum
7 €

Schokoküchlein
Glühweinkirschen | Schmandmousse ^{B,F,8,N}
7 €

Trio vom Apfel
Apfelkrapfen | Bratapfeleis | Apfelpunsch ^{B,F,G,N,8}
8 €

Käseauswahl | Apfel-Birnen-Ingwer-Chutney ^{G,F,8}
Melanie Koithahn Käsesommelière | Bad Lauterberg
14 €

EISwerk

von Wiebkes Milchhaus aus Drüber

Vanille ^{F,8}
Walnusseis ^{F,8,D,G}
Bratapfeleis ^{F,8,N}
Schokoladen-Ingwer Eis ^{F,8}
pro Kugel 2 €



WALDWERK Klassiker

WALDWERK Salat

junger Blattspinat | Wildkräutersalat | Rauke | Radieschen
knusprige Brotwürfel | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette ^{H,N}

VORwerk 8 €

HAUPTwerk 12 €

WALDWERK Mischung ^{F,8,N,G,D}

Ziegenfrischkäse | Rote Bete | Apfel | Moosbeeren
Haselnüsse | Graupen | gelbe Möhre | Feldsalat
geröstete Zwiebeln | Orangen-Zimt-Dressing

vegetarisch

15 €

BELwerk:

hausgebeizter Lachs 8 € ^C

Steinchampignons 4 €

WALDWERK Burger

Angus Rind | Kürbiskern-Brötchen
Harzer Hexenkäse | Rote Bete | Salat
BBQ Soße | Steak Fritten ^{B,E,G,H,I,J,N,F,8}

15 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | kleiner WALDWERK Salat ^{B,H,N}

19 €



Unsere Lieferanten

Salz

Saline Luisenhall | Göttingen

Obst und Gemüse

Fruchthof | Northeim

Eiscreme

Wiebkes Milchhaus | Drüber/Einbeck

Honig

aus dem Wieterwald von Ulrike Hurling | Northeim

Schweinefleisch und Hausmacherwurst

Familienfleischerei Landwohl | Bad Lauterberg

Fisch

Leinataler Räucherforellen-Feinfischräucherei | Edesheim

Fleisch

Metzger Martin Theisinger aus Habichtswald-Ehlen