



Wild aus dem Hardenberg, Beeren aus dem Wieter Wald,
urtypisches Gemüse wie lila Möhren: Im WALDWERK
kombinieren unser Küchenchef Dirk Schrey &
sein Team regionale Super-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.



Ihr Dirk Schrey & Team



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

Unsere Aperitif-Empfehlung

FREIgeistsecco
(Mandarine | Ras-el-Hanout | Secco)

0,2l 7 €



WALDWERK - Menü

Rahmsuppe von der Strauchtomate
VON HALLERS GIN-Schaum

Ikarimi Lachsfilet
Rotes Pesto | Basilikum-Quinoa-Risotto

oder

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
Schalottensoße | Rotweinzwiebeln | Rosenkohl
Buchweizenspätzle

Honig-Joghurt-Eis | Waldbeeren
geflamnte Crème brûlée-Espuma

36 €



Unsere Weinempfehlung

2012 Chardonnay D.O.C. | trocken
Weingut Endrizzi | Trentino-Südtirol

0,2 | 6,8 €

0,75 | 24 €

2013 Pinot Noir | Landwein | trocken

Weingut 49Point9 | Rheingau

0,2 | 8,5 €

0,75 | 32 €



VORwerk

Avocado | Koriander | Jakobsmuschel

Möhren-Ingwer-Espuma

15 €

Wildschweinschinken vom Hardenberg
Zwiebelkonfitüre | Kräuterseitlinge | Feldsalat

Kartoffel-Speck-Dressing

14 €

Thunfisch Carpaccio | Zitrone | Olivenöl | Sesam | Frisée

15 €

Tatar vom Roastbeef

Schalotten | Kapern | Sardellen | Eigelb | Gurke | Pan Rustico

VORwerk 16 €

HAUPTwerk 22 €

VORwerk Quartett

Avocado | Thunfisch | Rahmsuppe von der Strauchtomate | Tatar vom Roastbeef

17 €

Suppe

Rahmsuppe von der Strauchtomate

VON HALLERS GIN-Schaum

vegetarisch

7 €

Wachtel-Essenz

Trüffelklößchen | Käse-Stange

8 €



GEMÜSEwerk

Trüffel-Gnocchi
Ziegenkäse | Salbei | lauwarme Rote Bete
vegetarisch
17 €

Gebratener Blumenkohl
Tomate | Lauchzwiebeln | Süßkartoffelpüree | Rapunzelsalat
vegan
16 €

HAUPTwerk

Ikarimi Lachsfilet
Tomaten-Pesto | Basilikum-Quinoa-Risotto
26 €

Skrei auf der Salzplanke
Safransoße | Rahmlinsen | Waldkräuter | Kartoffelstampf
28 €

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd
Schalottensoße | Rotweinzwiebeln | Rosenkohl
Buchweizenspätzle
24 €

Schweinebauch im Wildblüten-Heu gegart
Honig-Kellerbier-Jus | Steinchampignons | Kartoffelstampf
Harzer Landschwein, Strohhaltung, Gero Krumme, Vienenburg
21 €

Kikok Mais-Hähnchenbrust
Thymian-Jus | gerösteter Sellerie | Kartoffel-Petersilien-Taler
20 €

Kalbsleber | Apfelspalten
Kräuter-Jus | Röstzwiebeln | Bratkartoffel-Stampf
19 €



GRILLwerk

Ikarimi Lachsfilet <i>Norwegen</i>	160 g 23 €
Kikok Mais-Hähnchenbrust <i>Niedersachsen</i>	200 g 19 €
Flanksteak <i>Deutschland</i>	300 g 29 €
Schweinefilet <i>Harzer Landschwein, Strohhaltung, Gero Grumme, Vienenburg</i>	200 g 19 €

WALDWERK Soßen

Tomaten-Pesto

BBQ Soße

Kräuterbutter

Honig-Kellerbier-Jus

Himbeer-Pfeffer Butter

jeweils 2 €

BEIwerk

Gegrillte Steinchampignons

Kräuterseitlinge

jeweils 6 €

Kleiner WALDWERK Salat

Steak frites

Bratkartoffeln

Gebackene Süßkartoffeln

jeweils 4 €



SCHLUSSwerk

Schokoladen Quartett

Schokoladen-Chili-Eis | gebrannte Schokoladencreme
Weißer Schokoladen-Schaum | gesalzener Karamell Brownie
9 €

Käsekuchen im Glas

Apfel-Kompott | Kürbiskern-Halbgefrorenes
7 €

Der kleine WALDWERK Abschluss

Honig-Joghurt-Eis | Waldbeeren | geflammte Crème brûlée-Espuma
5 €

Käseauswahl | Apfel-Birnen-Ingwer-Chutney

Melanie Koithahn Käsesommelière | Bad Lauterberg
14 €

EISwerk

von Wiebkes Milchhaus aus Drüber

Vanille

Schokolade-Chili

Waldbeere

Honig-Joghurt

Cookie

pro Kugel 2 €



WALDWERK Klassiker

WALDWERK Salat

Feldsalat | Frisée | Rauke | geröstete Brotwürfel

Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette

VORwerk 7 €

HAUPTwerk 11 €

BEIwerk:

Gegrillte Steinchampignons 6 €

Kräuterseitlinge 6 €

Streifen vom Flanksteak 8 €

WALDWERK Burger

Angus Rind | Gewürz-Brötchen

Harzer Hexenkäse | Steinchampignons | Salat

BBQ Soße | Steak frites

14 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | kleiner WALDWERK Salat

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