



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

## **FREI**geistsecco

(Rhabarber | Basilikum | Prosecco)

0,2l 7 €



## WALDWERK-Menü

Rahmsuppe vom niedersächsischen Spargel

\*\*\*

Kalbstafelspitz

Meerrettich | Bouillon | Wurzelgemüse

Heidekartoffeln

oder

Regenbogenforellenfilet aus der Lüneburger Heide

Frühlingsspinat | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

\*\*\*

Waldmeister Eis | Rhabarberkompott

gebrannter Eierlikörschaum

36 €

## Unsere Weinempfehlung



2016 Riesling „355 NN“ | feinherb

St. Annaberg | Pfalz

0,2 l | 7,5 €

0,75 l | 27 €

2015 Spätburgunder | QbA | feinherb

Weingut Lergenmüller | Pfalz

0,2 l | 7,5 €

0,75 l | 28 €



## VORwerk

Isländisches Lachsfilet mit Wildkräuteraromen gebeizt

Blüten | weißer Spargelschaum | Rauke

14 €

Duo von der Ziege

Geflämmte Ziegen-Frischkäse-Praline | kleine Zicklein - Bratwurst im Saitling

Birnenchutney

15 €

Ragout Fin

Gesottener Kalbsbraten | Spargel | Rahm-Champignons | Schalotten

Petersilien-Hollandaise | Blätterteig

13 €

Vorspeisen Quartett

Isländisches Lachsfilet | Duo von der Ziege | Ragout Fin | Spargelcreme

18 €

## Suppe

Rahmsuppe vom niedersächsischen Spargel

*vegetarisch*

8 €

Bouillon vom Kalbstafelspitz

Gartenkräuter | Pfannkuchen

8 €



## GEMÜSEwerk

Bärlauch-Kartoffelklößchen

lauwarme Rote Bete | Harzer Hexenkäse | Wildkräutersalat

*vegetarisch*

17 €

Bandnudeln

Niedersächsischer Spargel | gelbe Möhren | grüner Spargelschaum

*vegan*

18 €

## Spargelwerk

Niedersächsischer Stangenspargel | 500g brutto

Hollandaise oder zerlassene Butter | neue Heidekartoffeln

*vegetarisch*

20 €

### **BEIwerk:**

Wiener Schnitzel vom Kalb	100 g 9 €
Luftgetrockneter Schinken <i>Metzger Martin</i>	80 g 9 €
Regenbogenforellenfilet <i>Lüneburger Heide</i>	90g 10 €



## HAUPTwerk

Lachsfilet

Kresseschaum | Spargel | Graupen-Risotto

26 €

Regenbogenforellenfilet aus der Lüneburger Heide

Frühlingspinat | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

24 €

Kalbstafelspitz

Meerrettich | Bouillon | Wurzelgemüse | Heidekartoffeln

24 €

Rhönshafsrücken, dry aged, auf der Salzplanke

Tomaten-Confit | Frühlingslauch | lila Kartoffeln

*Metzger Martin Habichtswald-Ehlen*

35 €



## GRILLwerk

Regenbogenforellenfilet <i>Lüneburger Heide</i>	180 g 20 €
Schweinefilet, Harzer Landschwein <i>Strohhaltung, Gero Krumme, Vienenburg</i>	200 g 19 €
Flank Steak, dry aged <i>Metzger Martin Habichtswald-Ehlen</i>	300 g 29 €
Rib eye Steak, dry aged <i>Metzger Martin Habichtswald-Ehlen</i>	200 g 35 €

## WALDWERK Soßen

Tomaten-Confit

BBQ Soße

Kräuterbutter

Bärlauch Pesto

Bearnaise

jeweils 2 €

## BEIwerk

Kleiner WALDWEK Salat

Steak Fritten

Gebackene Süßkartoffeln

Bratkartoffeln

jeweils 4 €



## SCHLUSSwerk

Der kleine WALDWERK Abschluss  
Waldmeister Eis | Rhabarberkompott  
gebrannter Eierlikörschaum  
6 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Schokoladen-Chili-Eis | Thymian-Kirschen  
7 €

Trilogie von der Erdbeere  
Erdbeer-Basilikum Halbgefrorenes | Erdbeer-Minzsalat | Erdbeer-Espuma  
9 €

Käseauswahl | Apfel-Birnen-Ingwer-Chutney  
*Melanie Koithahn Käsesommelière | Bad Lauterberg*  
14 €

## EISwerk von Wiebkes Milchhaus aus Drüber

Vanille  
Schokolade-Chili  
Waldfrucht  
Honig-Joghurt  
Waldmeister

pro Kugel 2 €



## WALDWERK Klassiker

WALDWERK Salat

Frühlingsspinat | Wildkräutersalat | Rauke | Radieschen  
knusprige Brotwürfel | Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette

VORwerk 8 €

HAUPTwerk 12 €

### **BEIwerk:**

Niedersächsischer Spargel 8 €

Poulardenbrust 8 €

WALDWERK Burger

Angus Rind | Gewürz-Brötchen

Harzer Hexenkäse | gegrillter Spargel | Hollandaise | Salat

BBQ Soße | Steak Fritten

15 €

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

Fleisch  
Metzger Martin Theisinger aus Habichtswald-Ehlen