



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

(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 €

Triologie 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