

aktuelles **Menü**

Amuse bouche

Tomatenessenz

mit Basilikumöl und Parmesanespuma

Starter

Hausgebeizter Lachs

auf feiner Apfelvariation

(Apfeljulienne & Apfelgel) an Meerrettich-Buttermilch-
Sud mit knusprigem Pumpernickel, Dillöl und
Senfsaatkaviar

Vegetarische Alternative

Gebeizte Kohlrabi-Rose

auf feiner Apfelvariation (Apfeljulienne &
Apfelgel) an Meerrettich-Buttermilch-Sud mit
knusprigem Pumpernickel, Dillöl und
Senfsaatkaviar



Hauptgang

Geschmorte Rinderbäckchen

Vegetarische Alternative

Gebratenes Artischockenherz

auf Selleriemousseline an Johannisbeerjus mit
jungem Lauch, schwarzer Knoblauchcrème und
Röstzwiebeln

Dessert

Holunderblütencrème

auf marinierten Erdbeeren mit Macadamiapraliné,
Basilikumeis und weißer Schokoladenganache



Begleitende Informationen

Solltet ihr **Allergien, Unverträglichkeiten** haben oder eine **vegetarische bzw. vegane** Alternative wünschen, bitten wir euch, uns dies spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Parking an der Kiche wenige Gehminuten entfernt. Bitte nicht bei den umliegenden Häusern, aus Respekt zu unseren Nachbarn.

Die Fine-Dining Exerience findet im **5. OG** statt, nehmt euch Zeit über unsere einzigartige Baumtreppe hinaufzusteigen.

Bei schönem Wetter erwartet euch ein einzigartiger **Sonnenuntergang** mit Blick über die Eifel. Gerne könnt ihr eine Sonnenbrille mitbringen, falls ihr empfindlich auf direktes Licht reagiert.



*Wir freuen uns
auf euren Besuch!*

Euer Waldbaden Team.



Gebeizter Lachs
auf feiner Apfeljulienne, Meerrettich-
mayonnaise und knusprigem Pumpernickel



Gebratene Artischocke
auf Safran-Fregola mit frischen Erbsen und
Zitronen-Beurre-blanc



Flambierte Ananas
mit Kokosmousse, Koriandereis und
schwarzem Sesam