



Vorspeisen

Tatar

*vom Uckermärker Rind aus Mecklenburg-Vorpommern,
in Pankow gebackene Riesengarnele, Limetten-Aioli* € 13,90

*Mittelstück vom hausgebeiztem Kräuterlachs
mit Gartenkresse, Apfel und Meerrettich* € 13,50

*Carpaccio von roter Bete
mit gebackenem Ziegenkäse und Pinienkernen* € 12,90

Suppen

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Flusskrebse* € 6,50

*Schaumburger Hochzeitssuppe
Feine Kesselbouillon mit Gemüse, Eierstich
und Fleischklößchen* € 5,80

*Sollten Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an!
Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.*

*Ringhotel "Der Waldkater"
Waldkaterallee 27
31737 Rinteln*

*Telefon 0049 (0)5751-17980
Telefax 0049 (0)5751-179883*

Mail: Info@Waldkater.com



Hauptgerichte

<i>Feine hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen, Basilikum-Pesto und frischem Gemüse vom Markt</i>	€ 19,80
<i>Irischer Lammrücken auf einem Ragout von Bohnen mit Lammjus und Kartoffelplätzchen</i>	€ 24,50
<i>Garten-Gemüse in Kräutern gegart mit Ziegenfrischkäse und Rucola überbacken</i>	€ 15,90
<i>Irische Weideochsenbäckchen bei Niedrigtemperatur im Ofen geschmort mit Biopilzen und Rahmpüree</i>	€ 22,90
<i>In Kräutern gebratenes Black Angus Filet mit Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln</i>	€ 31,50
<i>Filet vom Wolfsbarsch in hausgemachter Malzbutter gebraten mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Senfschaum</i>	€ 23,50

Dessert

<i>Karamellisiertes Kürbiskern-Parfait mit Schwarzwälder-Kirschschnitte</i>	€ 9,50
<i>Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Rosmarin-Honigeis</i>	€ 8,50
<i>Orangen-Mascarponecreme mit Zartbitterschokolade, Baumkuchen und Espresso-Minze-Eis</i>	€ 9,50

Ringhotel "Der Waldkater"
Waldkaterallee 27
31737 Rinteln

Telefon 0049 (0)5751-17980
Telefax 0049 (0)5751-179883

Mail: Info@Waldkater.com



Aus unserem Reifekühlschrank - Dry Aged Steaks

*Entrecôte vom Simmentaler Rind
mit gebratenen Steinpilzen und Kräuterkartoffeln* 250g € 31,80

*Rumpsteak vom Simmentaler Rind
mit Rotweinzwiebeln, Süßkartoffel-Pommes
und Trüffel-Mayonnaise* 250g € 31,80

Unsere besondere Empfehlung

*Paderborner Maishähnchenbrust in Kräutern gebraten
mit Spinatknödeln und Blumenkohlpüree* € 21,80

*Ringhotel "Der Waldkater"
Waldkaterallee 27
31737 Rinteln*

*Telefon 0049 (0)5751-17980
Telefax 0049 (0)5751-179883*

Mail: Info@Waldkater.com

HeimatGenuss Menü

*In Kräutern marinierte Rinderscheiben
Limettensaft, Parmesan*

★ ★ ★

*Geschmorte Lammkeule aus dem Weserbergland
mit Bohnen-Ragout und Rosmarinkartoffeln*

★ ★ ★

*Heidelbeer-Käsekuchen
mit Espresso-Minze-Eis aus eigener Herstellung*

€ 40,00 pro Person
inklusive regionalem Aperitif – 0,1l Hartinger Meisterbräu

Genießen und Gutes tun!

Das Beste aus der Heimat:

Mit unserem 3-Gang Menü schlemmen Sie für den guten Zweck:

Pro Menü spendet die Ringhotels e.V. 2 € an ihre Partner

[Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V.](#)

und [Kinderhilfe Organtransplantation e.V.](#)