



## *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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.*