

„Waldkaters Land-Lust“

wie alles begann...



Gaststätte Waldkater

Einst eine Zufluchtshütte vor den Kriegswirren - leicht versteckt im Wald gelegen

entwickelte sich der Waldkater über eine „Tauschstelle“ im sogenannten hiesigen „Wilden Westen“ zu einem „Bier-Getränkehandel“ und weiter zur Ausflugsgaststätte

hier in der Wedemark. Auch so manches Pärchen gab sich ein frohlockendes Stell-Dich-Ein im geschützten Wäldchen.

Heute liegt der Waldkater gästevereinend auf der Grenzlinie zwischen Langenhagen (Gästetrakt) und Bissendorf (Küchentrakt) !

und stellt sich als familienfreundliches, modernes Gasthaus dar, mit saisonal abwechslungsreicher mediterran geprägter Küche. Zwangloses Beisammensein schreiben wir groß und legen dabei auch viel Wert auf unsere „Kleinen Gäste“ mit ansprechendem Angebot im Außenbereich. Inmitten des Landschaftsschutzgebietes empfängt Sie sowohl ein beruhigendes Klima als auch das einmalige Ambiente, welches zum Feiern jeglicher Art in den hellen Räumlichkeiten einlädt ... Und manchmal wehen auch heute noch schmunzelnde Gesprächsfetzen über heiter frivole Momente der Vergangenheit vom Nachbartisch herüber ..



Vorne weg ...

Kleinigkeiten und „Gelöffeltes“

- „**Tomatencrèmesuppe**“ 5,90
- „**Fisch – und Meeresfrüchtesuppe**“ 8,90
mit Lachs, Zander und Gamba
- * * * * *
- „**Carpaccio vom Rind**“ 10,90
mit Rucola und gehobeltem Parmesan
- „**Vitello Tonnato**“ 10,90
marinierte Kalbfleischscheiben mit Tunfischsoße
- „**Carprese**“ 9,90
Büffelmozzarella trifft Tomate
mit Limone & altem Balsamico mariniert
- „**Bruschetta**“
 - geröstetes Weißbrot mit Tomate, roten Zwiebelwürfeln 5,90
 - geröst. Weißbrot mit karamelisiertem Ziegenkäse, Rucola 8,90
- „**Vorspeisenvariée**“ 12,90
Streifzug durch die Kalte Küche „Antipasti misti“

Pasta -

hausgemacht ...

„ Frische Tagliatelle “

„Salmone“ 14,90

mit frischem Fjord-Lachs, Weißweinsahnesoße

„Waldkater“ 15,90

mit Rinderfiletspitzen, Champignons, saftige Tomatensoße

„Garnelen“ 16,90

mit Cherry-Tomaten, Basilikum

* * * * *

„Lasagne“ 8,90

Klassisch mit Bolognese

„Ravioli del Contadino“ 13,90

Gefüllt mit Gorgonzola, Rucola & Walnuss auf Crème fraîche Soße

„ Aus Fluß und Meer “

“ Filet von Lachs oder Zander ” 19,90

auf der Haut gebraten, Spinat und Safransoße

“ Der Fang des Tages ” > im Ganzen gebraten < ab 18,90

unsere tägliche Empfehlung am Tisch

Pizza ...

handgefertigt mit frischem Hefeteig, Tomatensoße und Mozzarella als Grundlage ...

- | | |
|--|-------|
| „ Parma “
mit Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Parmesan | 12,90 |
| „ Diavola “
mit pikanter Salsiccia und Peperoni | 10,90 |
| „ Margarita “
mit Mozzarella und Tomate | 7,90 |
| „ Bruschetta “
mit Tomaten – und Zwiebelwürfel, Rucola und Büffel-Mozzarella | 9,90 |
| „ Tonno “
mit Tomaten – und rote Zwiebel | 10,90 |

Pizza-Flammkuchen

„Waldkaters Art “

- | | |
|--|-------|
| „ Elsässer “
Speck, Schmand & Rote Zwiebel | 9,90 |
| „ Goes Sylt “
Schmand, Rote Zwiebel und Räucherlachs | 13,90 |
| „ Obstgarten “
Birne, Ziegenkäse & Walnuss und Schmand mit Rucola | 11,90 |
| „ Naschkatze “ ...nicht nur für Kinder
Mit Schmand, Apfel und Zimtzucker | 8,90 |

Aus Wald und von der Wiese ...

- „ **Filettopf Waldkater** “ 17,90
Medaillons vom Rind, Schwein und Putenbrust
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Kleiner Salat
- „ **Wiener Schnitzel** “ 18,90
vom Kalb mit Röstkartoffeln, kleiner Salat
- „ **Schweinfilet Batamog** “ 17,90
Mit Palmenherzen gratiniert, Rosmarinkartoffeln, kleiner Salat
- „ **Jägerschnitzel** “ 15,90
vom Landschwein mit Champignonsouße
Bratkartoffeln, kleiner Salat
- „ **Entenbrust rosa** “ 22,90
mit Kirsch-Pfeffersouße, Mandel-Brokkoli, Herzoginkartoffel

Vom Grill ...

- „ **Rumpsteak** “ (ca. 220g Rohgewicht) 22,90
- „ **Rinderfilet** “ (ca. 200g Rohgewicht) 26,90
> serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter & Salat <
- „ **Calamari** “ (ca. 6 St.) 18,90
- „ **Scampi** “ (ca. 6 St.) 23,90
> serviert mit Aioli, Rosmarinkartoffeln & Salat <

Für „Zwischendurch“ ...

Salate, Klassiker und „Kanzlerplatte“

„ Großer Gemischter - Salat “ 8,90
Croutons

wahlweise mit:

6 Gambas + 8,90

Putenbrustwürfeln + 4,90

Thunfisch & Schafskäse, Rote Zwiebel + 3,90

* * * * *

“ Roastbeef Rosa ” 15,90
kalt, dünn aufgeschnitten, Bratkartoffeln
und Remouladensoße

“ Riesen - Currywurst ” 7,90
Salatspitzen und Pommes Frites
„Kanzlers Liebling“

“ Berner Rösti & Rauchlachs ” 14,90
Salatspitzen und Limonen-Crème fraîche

“ Sauerfleisch ” 13,90
Salatspitzen, Röstkartoffeln und Remoulade

„ Für die Wertvollsten “ Unsere Kinder, die kleineren Gäste ...

„ Spaghetti “ mit :

frischer Tomatensoße von „Thashi“ persönlich gekocht 5,90
Bolognese-Soße nach Art von „Gigi’s Oma“ 6,90

„ Kleine Pizza zur Wahl “

Frischer Hefeteig von „ Binot “ 5,90

„ Milde Brat-Currywurst “

mit „Fritz’ Äpfeln“ = Pommes Frites 6,90

„ Kleines Glück “

Schnitzelchen vom Schwein mit „Fritz’ Äpfeln“ 8,90
Ketchup / Majonaise oder „Schranke“

„ Fritz’ Apfel “ einfach so ☺

Pommes Frites mit Ketchup / Majo oder Schranke 2,90

Noch eine kleine Bitte an Eure Eltern:

Vermeiden Sie das Herumtoben, Rennen und Barfußlaufen Ihrer Liebsten im Restaurant – und Toilettenbereich,
es lauern immer wieder ein paar „Geh-Teufelchen“ und seid vorsichtig beim Brunch-
Buffet insbesondere bei den warmen Speisen ...

Vielen Dank, Euer



„ Naschkatzen - Küche “

„ Desserts “

* * * *

„ Tiramisu “ 5,90
„ zieh´ mich hoch “ erlaubte Leichtigkeit des Seins ...

„ Tartufo “ 6,90
Trüffel-Eiscreme mit Himbeersöße

“ Crème brûlée ” 4,90
der französische Klassiker

“ Rhabarber-Grütze ” 6,90
mit Vanille-Eis

„ Eissorten “

Crème:

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss je 1,75

Sorbet:

Zitrone je 2,00

+ Sahne 0,50

„Landhauskuchen“ zum Beispiel

“Apfel-Mandelkuchen” je 3,75

“Mandarine –Schmand-Kuchen” Sahne + 0,50

“Käse-Kuchen” , Himbeerschnitte

„Torten“ **Tagesangebot** je 4,20