

*Das Grundstück auf dem das Waldhaus gelegen ist,
fand seinen Namen nach einem kleinen, flachen Bach,
plattdeutsch "Wellen".*

*Dieser Bach, der das Land durchfließt, wurde in seinen
Vertiefungen von den Bauern der Umgebung genutzt,
um die Milch -"Mälke" - zu kühlen.*

*So hieß denn dieser Bach auch "Mälkwellen".
Im Laufe der Generationen entstand so der Name.....*



Waldhaus an de Mälkwellen

Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | <i>Spezialität des Hauses,
Ladbergener Hochzeitssuppe mit Markklößchen,
Eierstich und Blumenkohl</i> 4 | 4,90 |
| 3 | <i>Zwiebelsuppe mit Croûtons und
Käse überbacken</i> 1,4 | 5,50 |
| 4 | <i>Tomatensüppchen mit Sahne, etwas Gin,
Mozzarella und Basilikum</i> 1 | 6,50 |

Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-------|
| 14 | <i>Tomate Mozzarella mit Basilikum und
Baguette</i> 1,4 | 6,50 |
| 5 | <i>Zwei kleine Reibeplätzchen mit Rauchlachs,
Limettenschmand und Salatbouquet</i> 2,1,9 | 7,50 |
| 6 | <i>Ziegenkäse mit Honig überbacken,
Portwein-Apfel-Chutney und Baguette</i> 2,9 | 9,80 |
| 7 | <i>Garnelen „spanische Art“ in heißem Olivenöl
mit Knoblauch und Baguette</i> 2,1,9 | 9,50 |
| 9 | <i>Westfälischer Vorspeisenteller:
Münsterländer Hochzeitssuppe
Reibeplätzchen mit Rauchlachs
Westfälischer Schinken auf gebuttertem
Pumpernickel mit Spiegelei von der Wachtel</i> 2,1,4 | 10,50 |

Salatvergnügen

- | | | |
|----|---|-------|
| 12 | <i>Großer Salat mit Hähnchenbrustfilet, gerösteten Kernen und Croutons</i> | 11,90 |
| 13 | <i>Großer Salat mit Avocado- und rote Beete Spalten gerösteten Kernen und Croutons</i> | 11,50 |
| 15 | <i>Salat des Meeres, mit gebratenen Knoblauch-Garnelen, einer Jacobsmuschel und Prosecco Dressing</i> | 14,50 |
| 8 | <i>Kleiner Blattsalat mit süß- saurem Zitronensahne Dressing</i> | 3,80 |
| 11 | <i>Kleiner Blattsalat mit wahlweise Balsamico oder Prosecco Dressing</i> | 3,80 |

Pasta – Spezialitäten

vegan

- | | | |
|----|---|-------|
| 16 | <i>Fettuccine „Arabica“ mit Peperoni, Paprika und Tomaten, scharf gewürzt</i> | 9,90 |
| 17 | <i>Penne mit gebratenem Gemüse, Sauce béarnaise und Käse überbacken</i> | 10,80 |
| 18 | <i>Fettuccine mit Ruccola – Kräuterpesto, karamellisierter Roter Bete und Avocado</i> | 13,50 |
| 19 | <i>Streifen von der Hähnchenbrust, Penne-Nudeln, gebratenes Gemüse, Sauce béarnaise und mit Käse überbacken</i> | 14,90 |

Hauptspeisen

- 21 *Mediterraner Antipasti-Teller:
Marinierte, gegrillte Gemüse, Balsamico-Champignons,
Portweinzwiebeln, Melone und Schinken, Oliven,
Tomaten-Bruschetta, Vitello Tonato vom Rind,
Lachs aus dem Rauch* 2,4,1 16,50
- 22 *Knusprige, dünn gebratene Schweineschnitzel mit
Pflirsichen, Ananas und Käse gratiniert,
Kartoffelrösti* 2,1,4 12,50
- 23 *Knusprige, dünn gebratene Schweineschnitzel
„Wiener Art“ an Cognac-Pfeffersauce, Bratkartoffeln
und Kopfsalat in Zitronensahne Dressing* 2,1,4 13,80
- 24 *Ziegenkäse mit Honig überbacken, mediterranes
Gemüse, Blattsalate, Bruschetta und Baguette* 13,50
- 25 *Filetspitze vom Schwein mit Camembert gratiniert,
Preiselbeeren, Kartoffelrösti* 1,4, 14,80
- 26 *Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit
Curryfruchtsauce, heißen Früchten,
gebackener Kokosbanane und Basmati-Reis* 1,4 13,80
- 27 *Medaillons vom Schweinefilet mit frischen
Champignons in Waldpilzsauce, Bratkartoffeln
und grünem Salat in Zitronen-Sahne* 2, 14,80
- 32 *Rumpsteak mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln, Salat in Zitronen – Sahne* 2 19,80
- 33 *Geschmorte Honigentenbrust an Himbeersauce,
hausgemachte Spätzle,
Blattsalate mit Stippmilch Dressing* 1,4 20,50

Fisch

- 34 *Amsterdamer Knoblauchfisch: gebratenes Seelachsfilet mit Paprika-Zwiebelgemüse, Bratkartoffeln und Salat* 1,9 15,50
- 35 *Gebratene Babyscholle mit Speckstreifen, Croutons, geschmortes Gemüse, Kräuterkartoffeln* 1,9 15,80
- 36 *Lachssteak gebraten mit Rucolaschaum auf Gemüse-Fettuccine* 1,9 15,-

Regionale Lieblingsgerichte unserer Gäste

- 41 *Festtagsröllchen vom Rind in kräftiger Bratensauce, Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln* 13,80
- 43 *Zartes Rindfleisch nach alter Hochzeitstradition in Zwiebel – Sahnesauce, Petersilienkartoffeln, grüner Salat in Stippmilchtunke* 2,4 13,50

Alte Münsterländer Tradition :

- 50 *Westfälisches Schinkenschnittchen* 1, 2, 8,50
- 51 *Strammer Max, Schinkenschnittchen mit zwei Spiegeleiern* 1,2 9,20
- 52 *Käseschnittchen, von holländischem Käse* 9,-

Für unsere kleinen Gäste...

- bis zu 12 Jahren -

- | | | | |
|----|---|------------|-------------|
| 64 | <i>" Schnippel - Schnappel "</i>
<i>Pommes Frites mit Ketchup</i> | <i>9</i> | <i>3,60</i> |
| 65 | <i>" Spatzenessen "</i>
<i>Hähnchennuggets mit Pommes Frites</i>
<i>und Ketchup</i> | <i>1,4</i> | <i>5,80</i> |
| 67 | <i>„Fischer`s Fritze“</i>
<i>Fischstäbchen mit Erbsen, Pommes Frites</i> | | <i>4,80</i> |
| 70 | <i>Nudeln mit Tomatensauce</i> | <i>9,1</i> | <i>4,50</i> |
| 69 | <i>Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und</i>
<i>Pommes Frites</i> | <i>1,5</i> | <i>5,80</i> |

Für den kleinen Gast gibt es nach dem Essen eine kleine Eisüberraschung.

Süße Nachspeisen

- | | | | |
|----|---|--------------|-------------|
| 72 | <i>Westfälische Herrencreme</i> | <i>1,4,5</i> | <i>4,80</i> |
| 73 | <i>Mousse au chocolat</i> | <i>1,4</i> | <i>6,80</i> |
| 75 | <i>Crème brûlée mit Mangosorbet</i> | <i>1,4,9</i> | <i>7,50</i> |
| 76 | <i>Vanille – Eis mit heißen Schattenmorellen</i> | <i>1,4,5</i> | <i>6,50</i> |
| 77 | <i>Halbgefrorenes vom After Eight mit</i>
<i>frischem Obst</i> | <i>1,4,9</i> | <i>7,50</i> |

Streifzug durch die jahreszeitliche Küche

5 – Gang – Menue

611

*Salat Caprésé
mit Basilikumpesto 1,4*

*

*Zwiebelsuppe mit Croûtons und
Käse überbacken 1,4*

*

*Lachssteak gebraten mit Rucolaschaum
auf Gemüse-Fettuccine*

*

*Lammkeule an kräftiger Jus, Ratatouille
und Stampfkartoffeln 1,2,4*

*

*Halbgefrorenes vom After Eight mit
frischem Obst 1,4,9*

42,-

Das hat jetzt Saison

- | | | |
|------------|---|--------------|
| <i>144</i> | <i>Rosa gebratener Lammrücken, gebratenes Gemüse, Rosmarinkartoffeln</i> <small>1,2,4</small> | <i>22,50</i> |
| <i>145</i> | <i>Lammkeule an kräftiger Jus, Ratatoulille und Stampfkartoffeln</i> <small>1,2,4</small> | <i>16,50</i> |
| <i>147</i> | <i>Bärlauchspaghettini mit Lachswürfeln und Kirschtomaten</i> <small>1,2</small> | <i>12,50</i> |

Warme Getränke

350	Milch Kaffee	3,50
351	Tasse Kaffee	2,10
352	Kännchen Kaffee	3,90
353	Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,10
354	Kännchen entkoffeinierter Kaffee	3,90
357	Espresso	2,30
358	Cappuccino	2,50
359	Irish Coffee, mit Irish Whisky und Sahne	5,-
360	Café Page, mit Amaretto und Sahne	5,-
362	Tasse Schokolade mit Sahne	2,30
363	Kännchen Schokolade mit Sahne	4,20
364	Latte Macchiato	3,50
365	Glas Tee mit Zitrone oder Sahne	2,10
366	Kännchen Tee mit Zitrone oder Sahne	3,90
369	Natur Zitrone	3,20
370	Grog mit doppeltem Rum (4 cl)	4,90
371	Glühwein	3,90

Erfrischungsgetränke

			Glas 0,2 l
230	Coca Cola ^{1,11}		2,10
234	Fanta ¹		2,10
236	Sprite ¹		2,10
238	Spezi ¹		2,10
240	Regina ¹		2,10
241	Apollinaris Mineralwasser	0,25 l	2,10
243	Fachinger, stilles Wasser	0,25 l	2,20
373	Schweppes Tonic Water		2,50
374	Schweppes Ginger Ale		2,50
247	Schweppes Bitter Lemon		2,50
248	Apfelschorle	0,3 l	3,80
250	Apfelschorle	0,2 l	2,10
249	Weinschorle	0,25 l	3,90

Säfte

		<i>Glas 0,2 l</i>
380	<i>Niehoff Apfelsaft</i>	2,30
381	<i>Niehoff Orangensaft</i>	2,30
382	<i>Niehoff Kirschsaf</i>	2,50
84	<i>Niehoff Traubensaft Rot</i>	2,50
385	<i>Niehoff Bananensaft</i>	2,50
386	<i>Niehoff Johannisbeersaft</i>	2,50
387	<i>Niehoff Tomatensaft</i>	2,50
388	<i>Niehoff Grapefruitsaft</i>	2,50
279	<i>Orangensaft frisch gepreßt</i>	4,50

Biere

201	<i>Pils</i>	<i>0,2 l</i>	1,70
202	<i>Pils</i>	<i>0,3 l</i>	2,40
205	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,2 l</i>	1,70
206	<i>Diebels - Alt</i>	<i>0,3 l</i>	2,40
209	<i>Diebels - Alt mit Schuß¹</i>	<i>0,2 l</i>	1,80
210	<i>Diebels - Alt mit Schuß¹</i>	<i>0,3 l</i>	2,50
212	<i>Diebels - Altbier Bowle¹</i>	<i>0,3 l</i>	2,80
214	<i>Tango¹</i>	<i>0,3 l</i>	2,40
216	<i>Alster</i>	<i>0,3 l</i>	2,40
218	<i>Malzbier</i>	<i>0,3 l</i>	2,40
221	<i>Rolinck, free</i>	<i>0,33 l</i>	2,50
222	<i>Erdinger Hefeweizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	3,90
224	<i>Berliner Weiße mit rotem oder grünem Schuß (Himbeer, Waldmeister)¹</i>		4,20

- 1 *Farbstoff*
- 2 *geräuchert, gepökelt*
- 4 *Geschmacksverstärker*
- 5 *Vanillegeschmack*
- 9 *Süßungsmittel*
- 10 *koffeinhaltig*
- 11 *chininhaltig*

Sekt

818 *Schloß Biebrich, Sektkellerei Mattiacus, trocken* 19,50

824 *Mumm & Co. Extra Dry* 18,-

823 *Schloß Wachenheim, Light, live Alkoholfrei* 18,50

Sekt rosé

825 *Cuvée Flamme, Gratien & Meyer, Saumur* 26,50

Sekt Piccolo

861 *Mumm & Co. dry* 9,90

Prosecco

862 *Prosecco Azzurro, Durello del Veneto* 18,50

Champagner

840 *Heidsieck & Co. Monopole, Blue Top, Brut* 65,-

841 *Veuve Clicquot Ponsardin, Reims-France, Brut* 89,-

Champagner - Piccolo

857 *Heidsieck & Co. Monopole, Blue Top, Brut* 16,50