



{ DIE IDYLLE
IM HERZEN
DES BUERSCHEN
STADTWALDES }

Verehrte Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in der Waldschenke Avino – dem besten Beweis, dass das Herz des Ruhrgebiets grün ist.

Genießen Sie die Idylle und Gastlichkeit unseres Hauses inmitten des Buerschen Stadtwaldes.

Die ruhige und naturnahe Umgebung eignet sich hervorragend für Familienfeste, Tagungen und Konferenzen. Wir stellen Ihnen für jedes Event angemessene Gesellschaftsräume für bis zu 100 Personen.

Feiern Sie Ihr Event in einer ganz persönlichen Atmosphäre, in der Sie sich sorgenfrei um Ihre Gäste kümmern und Ihren besonderen Moment stressfrei erleben können.

Überzeugen Sie sich einfach selbst von dem reizvollen Flair und dem besonderen Essen in unserem Hause bei einem Ihrer nächsten Spaziergänge.



FESTLICHKEITEN

Familien-, Trauerfeiern, Tagungen und Konferenzen

Wir eröffnen Ihnen das passende Ambiente und den entsprechenden Rahmen für Ihr Event.

Feiern Sie Ihr Event in einer ganz persönlichen Atmosphäre, in der Sie sich sorgenfrei um Ihre Gäste kümmern und Ihren besonderen Moment stressfrei erleben können. Wir kümmern uns um den richtigen Rahmen und eine stilvolle und angemessene Dekoration.

Dementsprechend ist zum Beispiel eine ruhige und ungestörte Atmosphäre oft ein Garant für erfolgreiche Geschäftsabschlüsse. Überzeugen Sie Ihre Geschäftspartner, Konferenz- oder Tagungsteilnehmer auch durch die ausgesprochene Gastlichkeit unseres Hauses. Wir bieten Ihnen unsere jahrelange Erfahrung, um Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

A



KALTE VORSPEISEN

Antipasti Teller
nach Art des Hauses ^{G,A,K,2} **12,50 €**
 mit Kräuterbutter und warmem Baguette

Mozzarella Caprese e Pomodoro ^{G,K} **12,50 €**
 mit frischem Basilikum, nativem Olivenöl,
 Meersalz, dazu warmes Baguette

Shrimps Cocktail ^{G,A,K,C,1,9} **14,50 €**
 mit frischen Früchten im Salatnest in Cocktailsauce,
 dazu Toast und Butter

Carpaccio vom Ochsenfilet ^{G,A,K,1,3} **17,50 €**
 mit Aceto-Balsamico-Marinade mit frischem
 Basilikum und frisch gehobeltem Parmesankäse,
 dazu reichen wir warmes Baguette

Hausgebeizter Lachs ^{J,C} **18,50 €**
 an Honig-Senf-Dillsauce mit mariniertem Salat
 und einem Kartoffelrösti

VORSPEISEN- UND BEILAGENSALAT

Gemischter Salatteller **6,50 €**
 mit Dressing nach Wahl

Wir servieren den Salat wahlweise mit:

Kräuterdressing ^J, Joghurtdressing ^G,
 Balsamico-Dressing, Olivenöl-Dressing ^{1,3},
 Cocktaildressing ^{A,C,9}, Himbeerdressing ^J

WARME VORSPEISEN

Schnecken „Provenciale“ ^{G,A,K} **13,50 €**
 6 Achatschnecken mit Kräuterbutter,
 einem Hauch Knoblauch, dazu warmes Baguette

3 Riesengarnelen **19,50 €**
„La Bourgogne“ ^{B,A,K}
 mit mediterranem Gemüse und Knoblauchcrouton

AUS DER SUPPENTERRINE

Cremesuppe **6,50 €**
von der Strauchtomate ^{G,I}
 mit Basilikum und Sahnehaube

Kartoffelschaumsuppe ^{G,I,D} **7,00 €**
 mit Lachsstreifen und Sahnehaube

Rinderkraftbrühe ^{I,C,A,4} **7,00 €**
 mit reichlich Einlage und Fleischklößchen

Waldpilzrahmsuppe ^A **7,50 €**
 mit Kartoffelwürfeln und Kräutercroutons (vegan)



AUS DEM GARTEN

„Gartensalat“ ^{3,A,C,G} Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Käse-Schinkenröllchen und Honigmelone	16,50 €	„Küchenmeister“ ^{2,3,9,A,C,G} Gemischter Salat in Cocktaildressing mit Schweinefilet und Speckstreifen	19,50 €
„Sonnenschein“ ^{G,J} Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella, dazu Thunfisch und Zwiebeln in Kräutervinaigrette	16,50 €	Kröstchen „Waldschenke“ ^{A,C,G} bunter Salat in Joghurtdressing mit einem Kalbsschnitzel und Spiegelei	20,50 €
„Scampi Rucola“ ^{1,3,G,B} in Aceto-Balsamico-Dressing mit Scampi und Parmesanflocken	17,50 €	Kleines Rumpsteak 170gr ^{A,K} dazu Salate der Saison mit zweierlei Dressing und Kräuterbutter	22,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir warmes Baguette.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes ^{H,C,9} mit Ketchup und Mayonnaise	4,50 €	6 Chicken Nugget ^{A,C,G,9} mit Pommes, Asia Sauce und Salatgarnitur	8,40 €
Spaghetti Bolognese ^{A,2,C,I}	7,50 €	Kleines Kalbsschnitzel ^{A,C,G} mit Pommes und Salatgarnitur	11,50 €
Apfelpfannekuchen ^{A,C,G} mit Zimt und Zucker	7,50 €		

A



SPEZIALITÄTEN DER WALDSCHENKE

- | | |
|---|--|
| <p>„Hausgedicht“ ^{1,2,3,I,G,A} 22,50 €
 Medaillon von Schweinefilet und Hähnchenbrust mit frischen geschmorten Champignons mit Speck und Zwiebeln auf zweierlei Saucen sowie Sauce Bernaise gereicht mit Kartoffelkroketten und Blumenkohl</p> | <p>Saltim Bocca ^{1,2,3,A,G} 26,50 €
 vom Kalbsrücken auf Marsalasauce gereicht mit Bandnudeln und Knoblauch-Blattspinat</p> |
| <p>Medaillons von der Hähnchenbrust „Yakitori“ ^{1,A,H,G,F,K} 22,50 €
 in Sojasauce mit Sesam und Frühlingzwiebeln, dazu Basmatireis und ein gemischter Salat in Himbeerdressing</p> | <p>Medaillons „Waldschenke“ ^{1,2,3,I,G,A} 27,50 €
 vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit frischen geschmorten Champignons mit Speck und Zwiebeln auf zweierlei Saucen sowie Sauce Bernaise gereicht mit Bratkartoffeln und Saisongemüse</p> |
| <p>Filetspitzen vom Rind und Schwein ^{I,J,C,A,G,L,1} 23,50 €
 in Dijoner-Senfrahmsauce mit Champignons, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und Kräutern gereicht mit Kartoffelrösti und einem gemischten Salat in Kräuterdressing</p> | <p>Grillteller „Waldschenke“ ^{2,3,G,A,C,G} 28,50 €
 vom Rinder-, Schweine-, Lammfilet und Hähnchenbrust mit gebratenen Speckstreifen, dazu Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, Schnittlauch-Dip und ein gemischter Salat in Balsamico-Dressing</p> |
| <p>Schweinelendchen ^{1,2,3,A,G,L,I,J} 25,50 €
 in Dijoner-Senfrahmsauce serviert mit Bratkartoffeln und geschmorten Pfefferböhnchen</p> | <p>Neuseeländischer Lammrücken ^{A,G,J,6} 29,50 €
 in Pernod-Kräutersauce mit einem Hauch Knoblauch, dazu mediterranes Gemüse und Olivenkartoffeln</p> |
| <p>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^{A,C,G,J,D} 25,50 €
 in schäumender Butter gebraten, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren</p> | <p>Filetsteak „Madagascar“ ^{1,A,G,C,J,L,2,3,I} 35,00 €
 nappiert mit Pfefferrahmsauce und Madagaskar-Pfefferkörnern, Sauce Bernaise und Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln</p> |
| <p>„Spelunkensteak“ ^{1,2,3,I,G,A,L} 26,50 €
 Rumpsteak auf Burgundersauce belegt mit geschmorten Speck-Zwiebelstreifen, dazu Bratkartoffeln, Sauce Bernaise und ein gemischter Salat in Joghurtdressing</p> | |

A



AUS DEM MEER

Fischteller Waldschenke ^{B,C,3,D,G,J} 19,50 €

hausgebeizter Lachs, Forellenfilet, Shrimpscocktail fein garniert, dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterquark

Norweger Lachsscheibe 27,50 €

mediterran ^{A,6,L}

tournierten Butterkartoffeln und Gemüse der Saison

Zanderfilet ^{C,1,A,G} 28,50 €

mit Kartoffelhaube auf Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch und Kräutersahnesauce mit Pernod

6 Riesengarnelen „Provenciale“ ^{G,6} 30,50 €

dazu Wild- und Patnareis an mediterranem Gemüse

VEGETARISCH

Pikantes mediterranes Gemüse ^{I,6} 15,50 €

mit Wild- und Patnareis (vegan)

Gemüseteller „Fantasie“ ^{G,1} 16,50 €

mit Kartoffeln und einer Grilltomate (auf Wunsch auch vegan)

ITALIENISCHE PASTA

Tagliatelle ^{A,2,3} 19,50 €

in Rahm mit Waldpilzen, Parmaschinkenwickel, Rucola und gehobeltem Parmesan

Penne Rigate ^{A,C,I} 20,50 €

mit mediterranem Gemüse dazu Rinderfiletstreifen und Rucolasalat

Tagliolini mit Garnelen 20,50 €

und Eismerschrimps ^{B,A,G,C,I,1,4}

in leichter Hummersauce mit Champignons, Kräutern, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Spaghetti ^{A,C,2,1,H,6} 28,50 €

mit Scampi in Tomatensauce, Knoblauch und Chilli

Bandnudeln ^{A,C,6} 18,00 €

mit frischen Waldpilzen a la Creme, dazu ein kleiner Salat in Joghurtdressing



DESSERTS

- Vanilleeis** ^{6,1} **10,50 €**
mit frischen Waldfrüchten und Marsala Sabayon
- Parfait** ^{C,6} **11,50 €**
von Mango und Cassies fein garniert
- Crêpes** ^{A,C,G,1} **12,50 €**
mit Vanilleeis gefüllt an flambierten
Waldbeeren und Karamellsauce
- Schokoladentörtchen** ^{A,C,1,H,G,E} **12,50 €**
mit flüssigem Kern an Vanilleeis und Eierlikör
- Karamellisierte Schupfnudeln** ^{A,C,G} **14,50 €**
mit Pflaumen und Zimt, dazu Vanilleeis

ALLERGENE AUSLÖSER VO1169/2024 ZUSATZSTOFFE ZZUL VO §9

A Glutenhaltiges, Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | **1** Mit Farbstoffen | **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | **2** Mit Konservierungsstoffen | **C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | **3** Mit Antioxidationsmittel | **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | **4** Mit Geschmacksverstärker | **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | **5** Geschwefelt | **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **6** Geschwärzt | **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | **7** Gewachst | **H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | **8** Mit Phosphat | **I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | **9** Mit Süßungsmittel | * enthält eine Phenylalininquelle | **J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | **10** Mit Koffein | **K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **11** Mit Chintin | **L** Schwefeldioxid und Sulfite | **M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | **N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



DIE IDYLLE
IM HERZEN
DES BUERSCHEN
STADTWALDES