

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Restaurant WALDELEFANT.

Lassen Sie sich von unseren liebevoll zubereiteten Speisen und Getränken verwöhnen und genießen Sie eine Auszeit vom Alltagstrubel.

Unser Anspruch ist höchste Qualität, weshalb wir ausschließlich frische Zutaten verwenden, um Ihnen ein leckeres, gesundes Essen auf den Teller zu zaubern. Wir verwenden zu 100% hochwertiges Meersalz mit Mineralien und Spurenelementen, sowie reinen Dinkel. Dinkel enthält weitaus mehr Proteine, Eisen, Zink und Kieselsäure als Weizen und ist bekömmlicher für jedermann. Unsere Lieferanten und Zutaten suchen wir sorgfältig aus und setzen, wann immer möglich, auf Regionalität und artgerechte Haltung. Beispielsweise:



Havelländer Apfelschwein

Die Tiere erhalten eine spezielle Fütterung mit Apfeltrester und wachsen auf einem familiengeführten Hof, tierwohlorientiert mit viel Bewegung auf. Sie haben das 50-fache an Bewegung im Vergleich zu Tieren in Massentierhaltung, leben in sozialen Gruppen und können ihrem natürlichen Rhythmus folgen.



Peter's Farm

Die Kälber leben in Herden von ca. 40 Tieren zusammen und entscheiden, wann sie essen, laufen, spielen oder schlafen. Der tierfreundliche Ansatz, den Kälbern eine natürliche Aufzucht zu bieten, spiegelt sich in der Qualität und dem Geschmack des Kalbfleisches wieder.



Nordish Färse

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von handverlesenen, inhabergeführten Betrieben aus Norddeutschland. Die Rinder werden ganzjährig auf Wiesen und Weiden gehalten, ohne extra Zufütterung.



Agora Land & Forstwirtschaft GmbH

Wir verwenden ausschließlich Eier von glücklichen Freilandhühnern. Sie genießen das Leben im Grünen – viel Auslauf, frische Luft und beste Pflege. Freilandglück, das man schmeckt.



Blausee GmbH

Unser Hirschfleisch beziehen wir regional aus heimischen Wäldern. Das Leben in freier Wildbahn führt zu einer hohen Fleischqualität ohne künstliche Zusatzstoffe.

Buchweizen

Buchweizen bietet viele gesundheitliche Vorteile: er ist nicht nur für Allergiker geeignet, da er kein Gluten enthält, sondern ist reich an Protein und reguliert durch seine Inhaltsstoffe den Blutzuckerspiegel und stärkt die Blutgefäße. Außerdem hält er langanhaltend satt.

Ihr Team vom Restaurant Waldelefant wünscht
einen guten Appetit!



Winterliche Leckereien



VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe 
Zimt | steirisches Öl | Rote Beete-Ravioli
9,90 €

Pilzessenz 
Shiitake | Buchenpilz | Jakobsmuschel
14,90 €

Kleine Salatschale 
-Beilagensalat-
7,90 €

Karamellisierte Ziegenkäse 
Wildkräuter | Balsamico | Walnuss
Granatapfel | Feigenbrot
11,90 €

HAUPTGERICHTE

Poke Bowl
gebratene Riesengarnelen | Avocado | Mango
Edamame | Sticky Rice | Wakame | Röstzwiebel
Kimchi-Mayo | Ingwer
19,90 €

Vegane Alternative ohne Riesengarnelen 
14,90 €



HAUPTGERICHTE

„Saure Luzie“ 
Hirsch-Sauerbraten | Apfelrotkohl
Kartoffelklöße | Preiselbeer-Birne
24,90 €

Gebratenes Zanderfilet
Trüffel-Risotto | Babyspinat | Pinienkerne
Grana Padano
27,90 €

Geschmorte Entenkeule
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Preiselbeer-Birne
Orangen-Jus
24,90 €

Rosa gebratene Mais-Entenbrust
Romanesco | Cashew | lila Süßkartoffelpüree
Orangen-Jus
26,90 €

Burger vom Havelländer Apfelschwein 
Pulled Pork | Brioche Bun | Smoky-Mayo
Wildkräutersalat | Cole Slaw | Barbecue-Soße
Chilli-Cheese-Soße | Rote Zwiebeln | Jalapeño
Nachos | Guacamole
19,90 €

Alternativ zu den Nachos: Parmesan-Pommes | Aioli
+5,00 €

Veggie Burger 
mit gezupften Austerseitlingen
Brioche Bun | Smoky-Mayo
Wildkräutersalat | Cole Slaw | Barbecue-Soße
Chilli-Cheese-Soße | Rote Zwiebeln | Jalapeño
Nachos | Guacamole
17,90 €

Alternativ zu den Nachos: Parmesan-Pommes | Aioli
+5,00 €

UNSERE KLASSIKER

Gesottener Tafelspitz

violette Karotten | Kartoffelklöße | Meerrettichsoße

26,90 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

geschmorte Kalbsbäckchen | wilder Brokkoli
Kartoffel-Selleriepüree mit Vanille | Portwein-Jus

36,90 €

Thai Curry

Gemüse | Reis | Curry

17,90 €

mit rosa gebratener Entenbrust

+14,90 €

mit gebratenen Riesengarnelen

+9,90 €

Schnitzel vom

Havelländer Apfelschwein

violette Karotten | kleine Kartoffeln

22,90 €

Hausgemachte Buchweizen-Rigatoni

Gorgonzolasoße | Babyspinat | Walnuss | Feige

17,90 €

mit rosa gebratener Entenbrust

+14,90 €

mit gebratenen Riesengarnelen

+9,90 €

*Unsere Buchweizenpasta ist von Haus aus glutenfrei
und somit auch für Allergiker geeignet.*

DESSERT

Apfel-Kürbis-Crumble

Butternut-Kürbis | Apfel | Zimt | Pekannuss

9,90 €

Crème brûlée

klassisch mit Karamellkruste

8,90 €

Französische Käseauswahl

Comté | Camembert | Ziegenkäse
karamellisierte Walnüsse | hausgemachter
Birnen-Senf | Weintrauben

13,90 €

 -> vegetarisch |  -> vegan

Liebe Gäste, unser Team informiert Sie gern über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fragen Sie uns einfach danach.

Auf Wunsch können Sie Ihre Beilage auch ändern. Hierfür berechnen wir eine Service-Pauschale von 1,00 €. Sollten Sie Ihre Portion einmal nicht ganz schaffen, können Sie diese auch gern mitnehmen. Für die Verpackung berechnen wir eine Umwelt-Pauschale von 0,50 €.

Hier finden Sie unsere weiteren regionalen Lieferanten:

Gemüse von Hübler Fruchthandelsgesellschaft/Leipzig | **Luthertomaten** aus Wittenberg

Äpfel vom Pflanzenhof Voigt/Priorau | **Honig** vom Heideimker/Schwemsal

Brot & Brötchen von der Landbäckerei Schiebel/Schwemsal

Kuchen & Torten von der Konditorei Mrosek/Dessau

