

# Schön, dass Sie da sind!

Wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird,  
da schmeckt es besser – und da lebt es sich besser.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

**Ihre  
Kathrin & Erik Gehl**

Reiben, riechen, schmecken...

Können Sie bei uns im Kräutergarten! Begeben Sie sich auf  
Kräuterkunde und entdecken Sie direkt vor unserem Hoteleingang eine  
große Auswahl an verschiedenen Kräutern!



Wer den Koch kennt, braucht vor dem Essen nicht zu beten...

Wir haben eine separate Speisekarte, auf der wir Allergene in unseren Speisen dokumentiert haben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Wir haben bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet:

Dienstag, den 03. Oktober 2017 (Tag der Deutschen Einheit) und

Dienstag, den 31. Oktober 2017 (Reformationstag)

Comedy im WaldesRuh:

Kay Ray am Sonntag den 26.11.2017 -Eintritt 22,00 €-



# WaldesRuh genießen...

Rübstielsalat mit Limette

gebratenem Filet von der Lachsforelle und Chorizo

Vorspeise 11,00 €

\* \* \*

Rotes Thai Curry vom Wildschwein

in Süßkartoffel-Crème

Zwischengang 11,00 €

\* \* \*

Medaillons vom heimischen Rothirsch

mit Pimentsauce, Kastanien Steinpilzrisotto

und warmem Radieschen-Kerbel-Salat

Hauptgang 25,00 €

\* \* \*

Dreierlei Sorbets

mit Kresse, Crémant und Kürbiskernöl

Dessert 7,50 €

4 Gänge Menü 51,00 €

(Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch einzeln bestellen)

## Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2016 Regaleali Bianco

Sicilia D.O.C.

Weingut Tasca D' Almerita

Cuvée sizilianischer Weißwein Rebsorten

Zitrusduft, ausgewogen, reife Fruchtigkeit

0,75l 23,50 €      0,1l 3,70 €      0,2l 7,00 €

2011 Legaris Reserva, Ribera del Duero

100% Tinto Fino (Tempranillo)

trocken, Geschmack nach roten Beeren, Vanille und Gewürzen

wunderbar ausbalanciert, beeindruckender Körper

mit einem außergewöhnlich langen und klassischen Ribera-Nachklang

0,75l 44,00 €      0,1l 6,80 €      0,2l 12,80 €

## Ein guter Anfang...

Consommé vom Sachsenwald Damhirsch  
mit Wacholder-Pfannkuchen und Shii Take  
8,50 €

Rahmsuppe von Pfifferlingen  
mit Kräuterfrischkäse-Croustillant  
9,00 €

Vierländer Tomaten mit Holsteiner Crèmeer  
Heuextrakt und Wiesenkerbel  
9,00 €

Bunte Blattsalate in French-Dressing  
mit Tomaten und Gurke  
7,00 €

Sashimi von Fischer Reese's Lachsforelle  
mit Ponzu-Sauce und Sesamcrème  
dazu kleiner Salat vom Franzosenkraut  
12,50 €

Gratinierter Ziegen-Camembert vom Hof Rehder  
mit Flügelchen Honig, bunten Bio-Beten aus Blunk  
und Moorrüben-Ketchup  
11,00 €

Marinierte Avocado mit krossen Zwiebeln  
und gebratenem Kalbsbries  
12,50 €

# Norddeutsche Tapas

Geschmortes vom Sachsenwald Reh  
mit Kirschen

Apfel-Salat vom Holsteiner Quinoa  
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse vom Hof Reeder

Friesenrolle vom Backensholzer Fabro  
-Rohmilchkäse aus Morgenmilch-  
mit Sven Jacobsens Nordstrander Rosengelee

Sautierte Sarlhusener Lachsforelle  
auf Rübenkompott

Warme Hirschkabanossi  
mit Preiselbeer-Senf

Tranche vom rosa gebratenem Tafelspitz  
vom friesischen Rind mit Remouladensauce

**Wählen Sie 3 Tapas als Vorspeise** 12,00 €  
**Alle 6 Tapas zusammen** 22,00 €

## Kinderteller

Fühlt Ihr Euch zu alt für die Kinderkarte?  
Sucht Euch Euer Lieblingsgericht aus, eine halbe Portion  
zum halben Preis -soweit möglich-

# Wald | Wiese | Stall

## Roastbeef von der Holsteiner Färs

mit Remouladensauce

Speck-Bratkartoffeln und Blattsalaten

19,00 €

klein 14,50 €

## Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind

mit Kräuterbutter

Speck-Bratkartoffeln von der Linda

und Vierländer Blattsalaten

24,00 €

## Rosa gebratene Flugentenbrust

mit Orangensauce, sautierten Tomaten, Vierländer Pak Choi

und Kartoffelstampf

21,50 €

## Pot Roast vom heimischen Rothirsch

mit Kräuterkruste, Pimentsauce, Moor-Rüben

und blauem Kartoffelstampf

21,50 €

## Rückensteak vom Sachsenwald Hirsch

mit Dornfelder Sauce

Vierländer Kraut und Rüben, Kräuterseitlingen und Schupfnudeln

29,00 €

klein 23,00 €

## Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Rehrücken, rosa gebraten, aus dem Sachsenwald

mit Drombue-Sauce, Pilzragout

Gemüse vom Holsteiner Acker und Kartoffel-Mais-Küchle

32,00 € pro Person

## Nicht Fleisch | Nicht Fisch

### Hausgemachter Flammkuchen

mit Steinchampignons, Pfifferlingen und Lauchzwiebeln

18,00 €

### Trüffel Humus mit gebratenem grünen Spargel

dazu Radieschen und Vogelmiere-Püree

17,00 € (Vegan)

## Teich | Meer

### Glücksstädter Matjesfilets

mit Speck vom Angler Sattelschwein

dazu Schnippelbohnen und Linda-Kartoffeln

18,00 €

### Tatar vom Glücksstädter Matjes

mit Äpfeln, roten Zwiebeln, wilden Kräutern, Sauerrahm  
und Kartoffel-Rösti

Vorspeise: 11,00 €

17,00 €

### Gebratene Filets von der Lachsforelle

aus Fischer Reese's Teich

mit grünem Spargel, Bruschetta Tomaten und Safran-Risotto

23,50 €

klein 19,50 €

### Filets von Teichfischer Reese's Edel-Maräne

mit Balsamico-Linsen und Kartoffel-Frühlingsrollen

22,00 €

klein 18,00 €

### Reese's lebendfrische Forelle, blau oder Müllerin

aus Sarlhusener Teichwirtschaft

mit zerlassener oder brauner Butter und Meerrettich

dazu Linda-Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

20,00 €

# Das Beste kommt zum Schluss...

Kugel Eis

2,00 €

Vanilleeis mit Sahne

und heißen Himbeeren

7,50 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

und Vanilleeis

9,00 €

Dreierlei Crème brûlée

klassisch, mit Nordstrander Rosenmarmelade

und Dolvados-Pipette

8,00 €

Mousse von Belgischer Bitterschokolade

mit Weinbergpfirsich-Sorbet im Popcornmantel

9,00 €

Nougat-Parfait mit Schwarzbrotkrokant

und Roter Grütze

8,50 €

Dessertvariation

Auswahl süßer Leckereien

11,00 €

Variation Holsteiner Rohmilchkäse

mit Nordstrander Rosenmarmelade

und P.a.u.l.i. Senf

10,00 €

## Unsere Dessertwein Empfehlung:

2015 Grains Nobles, Rheinhessen

Beerenauslese, Weingut Thörle

Deutscher Prädikatswein

intensive Noten von gelbem Steinobst, Cassis, Honig, Marzipan

und erdigem Feuerstein

0,5l 36,00 €    0,1l 8,00 €    5cl 4,50 €