

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 €-



WaldesRuhig genießen...

Feldsalat in Vinaigrette vom Dassendorfer Apfel
mit Vierländer Ente

Vorspeise 12,00 €

* * *

Filet von der Edel-Maräne
auf Rahmlinsen

Zwischengang 12,00 €

* * *

Medaillons vom heimischen Rothirsch
mit Cranberrysauce, Topinambur, Trauben und
Klößchen von der Linda

Hauptgang 24,50 €

* * *

Zitronentarte
mit Sauerrahmeis

Dessert 8,00 €

4 Gänge Menü 52,00 €

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

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2015 Schloss Castell, Franken

Silvaner

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

frische Fruchtaromen, mineralisch, vollmundig

0,75l 23,50 € 0,1l 3,70 € 0,2l 7,00 €

2013 Baron de Ley Reserva, Rioja

100% Tempranillo

20 Monate Fasslagerung, 2 Jahre Flaschenreife

feine Vanille- und Gewürznoten

0,75l 33,50 € 0,1l 5,00 € 0,2l 9,50 €

Ein guter Anfang...

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

Cremesuppe vom Topinambur
mit geräucherter Entenbrust und Quittenschaum
9,00 €

Tatar von der Holsteiner Färs
mit Zwiebeln, Meersalz und Kräutern
dazu Kürbis-Mayonnaise und Trüffel-Pommes frites
Vorspeise 12,00 €
Hauptgang 19,00 €

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

Sashimi von Fischer Reese's Lachsforelle
mit Ponzu-Sauce und Sesamcrème
dazu Feldsalat, Grapefruit, grüner Pfeffer und
geröstete Haselnüsse
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 €

½ Vierländer Ente vom Hof Schönmoor
(mehrfach ausgezeichnet für die artgerechte Haltung)
mit Dithmascher Rotkohl und Serviettenklöße
24,50 €

Pot Roast vom heimischen Rothirsch
mit Kräuterkruste, Pimentsauce, Moor-Rüben
und blauem Kartoffelstampf
21,50 €

Medaillons aus der Keule vom Sachsenwald Reh
mit Preiselbeer-Sauce
sautierten Rosenkohlblättern cremigem Steinpilz-Risotto und
gerösteten Haselnüsse
25,00 €

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Rehrücken, rosa gebraten, aus dem Sachsenwald
mit Drambuie-Sauce, Pilzragout
Gemüse vom Holsteiner Acker und Kartoffel-Mais-Küchle
32,00 € pro Person

Nicht Fleisch | Nicht Fisch

Hausgemachter Flammkuchen

mit Ziegenfrischkäse, hausgemachtem Kürbis-Chutney und gebrannten Nüssen

16,00 €

Trüffel Humus mit gebratenem grünen Spargel

dazu Radieschen und Vogelmiere-Püree

17,00 € (Vegan)

Teich | Meer

Gebratene Filets von der Lachsforelle

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

aus Sarlhusener Teichwirtschaft

mit zerlassener Butter und Meerrettich

dazu Linda-Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

20,00 €

Reese's lebendfrische Forelle Müllerin

aus Sarlhusener Teichwirtschaft

mit brauner Butter 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 -ca. 20 Minuten Zubereitungszeit-

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 €