

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT

# Pur

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

## KLEINIGKEITEN

### **„PUR“ BOWL**

FRISCHER BABYLEAF-SALAT, GURKEN,  
TOMATEN, PAPRIKA, NUßBROT

12,50 €

### **DAZU WAHLWEISE MIT**

HÄHNCHENBRUST, RÄUCHERLACHS ODER  
ZIEGENKÄSE

5 € PRO PORTION

### **HÄHNCHEN-WRAP**

HÄHNCHNEBRUSTSTREIFEN, KICHERERBSEN,  
CHAMPIGNONS, TOMATENWÜRFEL, SALAT

**WAHLWEISE AUCH OHNE HÄHNCHNEN**

14 €

### **TAGESSUPPE**

8,50 €

### **FLAMMKUCHEN**

KRÄUTERSCHMAND, CHAMPIGNONS,  
ZWIEBELN, SPECK UND KÄSE

**WAHLWEISE AUCH OHNE SPECK**

17 €

### **CURRYWURST**

POMMES-FRITES, CURRYSAUCE

14 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## HAUPTGANG

### **SCHNITZEL "WIENER ART"**

BRATKARTOFFELN, GURKEN-SCHMAND-SALAT

27 €

### **WILDGULASCH**

ROTKOHL, KLÖBE

32 €

### **FRISCHE PASTA**

SPINATRAHMSAUCE, TOMATENGEMÜSE

21 €

MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

26 €

### **GRÜNKOHL**

KASSELER, KOHLWURST, BACKE,  
RÖSTKARTOFFELN

26 €

Satt 30 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

### RESTAURANT

### **SCHOLLE „FINKENWERDER“**

BRATKARTOFFELN

32 €

Liebe Gäste, sollten unsere Portionen zu groß für Ihren Hunger sein, bekommen Sie gerne ein Päckchen „to go“ von uns. Dafür nutzen wir Mehrwegboxen, die Sie zuhause weiterbenutzen können. Dafür berechnen wir € 3,50 pro Box oder Sie bringen uns die Boxen zurück.  
Sagen Sie uns einfach Bescheid.

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## DESSERT

### MILCHREIS

ZIMT UND ZUCKER  
8,50 €

### CREME BRULÉE

8,50 €

### D'ESPRESSO

2 SÜSSE KLEINIGKEITEN, 1 TASSE ESPRESSO  
8,50 €

### KAFFEE RIESEBUSCH

KAFFEE CREMA, KAFFEELIKÖR, SÜSSE  
KLEINIGKEITEN  
10,50 €

### RIESEBUSCHS WÖLKCHEN

LICOR 43, HEISSER MILCHSCHAUM,  
SCHOKOLADENRASPELN  
5,50 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

### RESTAURANT

FÜR MEHR GLÜCKSELIGKEIT

### **BIO. REGIONAL. SAISONAL.**

**Für uns stehen hochwertige Zutaten schon immer im Kern unserer Arbeit. Deswegen setzen wir in den letzten Jahren in vielen Bestandteilen auf biologische und regionale Produkte.**

**So war es nur logisch, unser Sortiment immer weiter darauf aufzubauen.**

**Ihre Nadine Lemm und Team**

Liebe Gäste, seit Dezember 2014 gilt die sogenannte Allergen- und Unverträglichkeiten Kennzeichnung in Speisekarten sowie die Anteile der Zusatzstoffe in Lebensmittel. Fragen Sie hierzu gerne unser Personal.