

# 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

GEBRATENEM GRÜNEN ODER WEIßEN  
SPARGEL, LACHSFILET ODER ZIEGENKÄSE

6 € PRO PORTION

### REIBEKUCHEN

RÄUCHERLACHS, SENF-DILLSAUCE

14 €

### TAGESSUPPE

8,50 €

### FRÜHLINGS-FLAMMKUCHEN

SCHMAND, GRÜNER UND WEIßER SPARGEL,  
SPECK UND KÄSE

WAHLWEISE AUCH OHNE SPECK

17 €

### CURRYWURST

POMMES-FRITES, CURRYSAUCE

14 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## HAUPTGANG

### FRISCHER STANGENSPARGEL

JUNGE KARTOFFELN, ZERLASSENER BUTTER  
ODER SAUCE HOLLANDAISE ODER OLIVENÖL

#### DAZU WAHLWEISE

SCHNITZEL „WIENER ART“

LACHSFILET ODER

KATENSCHINKEN

€ 31,50

### LAMMBRATEN

KARTOFFELSTAMPF, BROCCOLI

29 €

### FRISCHE PASTA

GEMÜSE-SPARGEL-RAGOUT

25 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

### **RUMPSTEAK 230g**

BRATKARTOFFELN, SALAT

36 €

### **HÄHNCHEN-INVOLTINI**

BROCCOLI-SPARGEL-GEMÜSE, GETROCKNETE  
TOMATEN, JUNGE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE

28 €

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

### ERDBEER-RHABARBER- GRÜTZE

VANILLEEIS  
11,50 €

### LAVA-SCHOKOKÜCHLEIN

HIMBEERSPIEGEL  
12,50 €

### 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.