

# 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**

HÄHNCHENBRUSTFILET ODER SCHAFSKÄSE

6 € PRO PORTION

#### **RIESEBUSCHBRETT**

GARNELEN IM TEMPURATEIG, CHAMPIGNONS,  
SERRANO-SCHINKEN, SCHAFSKÄSE, OLIVEN,  
PEPPERONI, TOMATE-MOZZARELLA,  
KNOBLAUCHBROT, DIP

24 €

#### **TAGESSUPPE**

8,50 €

#### **SOMMER-FLAMMKUCHEN**

SPINAT, TOMATEN, ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE

17 €

#### **CURRYWURST**

POMMES-FRITES, CURRYSAUCE

14 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

## HAUPTGANG

### **CORDON-BLEU**

GEFÜLLT MIT SCAMORZA UND  
SERRANOSCHINKEN, TOMATISIERTE PASTA,  
ZUCCHINI-GEMÜSE

29 €

### **MATJES NACH HAUSFRAUEN ART**

BRATKARTOFFELN, HAUSFRAUENSAUCE

23 €

### **FISCHFILET NACH TAGESANGEBOT**

ROMANA-APRIKOSENGEMÜSE, CURRY-  
KARTOFFELSTAMPF

28 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

### **RUMPSTEAK 230g**

UNTER DER SCHAFSKÄSEKRUSTE, BUNTER  
SALAT, BRATKARTOFFELN

38 €

### **LAMMRÜCKEN**

SPINAT-GORGONZOLA-SAUCE, GNOCCHI

30 €

### **GNOCCHI**

TOMATEN-SPINAT-GORGONZOLA-SAUCE

20 €

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET

26 €

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.