

Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT

Pur

Pur
WALDHOTEL RIESEBUSCH
RESTAURANT

KLEINIGKEITEN

„PUR“ BOWL

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

OFENKARTOFFEL

MIT SOURCREAM

8,50 €

DAZU WAHLWEISE

GEBRATENE PFIFFERLINGE 5 €

RINDERFILETSTREIFEN 7 €

HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN 5€

SCHNITZEL WIENER ART

PFIFFERLINGSRAHMSAUCE, BRATKARTOFFELN

28 €

FRISCHE PASTA

PFIFFERLINFSRAHMSAUCE, PARMESAN

21 €

MIT RINDERFILETSTREIFEN

28 €

Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

RUMPSTEAK 230g

PIFFERLINGS-ZWIEBELGEMÜSE,
BRATKARTOFFELN

38 €

SCHOLLE FINKENWERDER

BRATKARTOFFELN, GURKEN-SCHMAND-SALAT

32 €

GANZE DORADE

MIT PFIFFERLINGEN GEFÜLLT, SALAT

31 €

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

FRUCHTSPIEGEL

10,50 €

LAVA-SCHOKOKÜCHLEIN

HIMBEERSPIEGEL

12,50 €

D'ESPRESSO

2 SÜSSE KLEINIGKEITEN, 1 TASSE ESPRESSO

9,50 €

KAFFEE RIESEBUSCH

KAFFEE CREMA, KAFFEELIKÖR, SÜSSE
KLEINIGKEITEN

11,50 €

RIESEBUSCHS WÖLKCHEN

LICOR 43, HEISSER MILCHSCHAUM,
SCHOKOLADENRASPELN

6,50 €

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 Lebensmitteln. Fragen Sie hierzu gerne unser Personal.