

# 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**

GARNELEN, HÄHNCHENBRUSTFILET ODER  
ZIEGENKÄSE

6 € PRO PORTION

### **KARTOFFELRÖSTI**

RÄUCHERLACHS

13 €

### **TAGESSUPPE**

8,50 €

### **GEBACKENER SCHAFSKÄSE**

KNOBLAUCHBAGUETTE

11 €

### **CAESAR SALAD**

HÄHNCHENBRUSTFILET

16,50 €

OHNE HÄHNCHEN 11,50 €

**Pur**  
**WALDHOTEL RIESEBUSCH**  
RESTAURANT

# HAUPTGÄNGE

## REHRÜCKEN

ROTKOHL, HASELNUSS-SCHUPFNUDELN, BRATENJUS  
37 €

## ZANDERFILET

RAHMSAUERKRAUT, KÜMMELKARTOFFELN  
34 €

## WILDGULASCH

KARTOFFELKLÖßE, SCHMAND, PREISELBEEREN  
31 €

## GRÜNKOHL

KASSELER, KOHLWURST, BACKE,  
RÖSTKARTOFFELN  
27 €  
Satt 32 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

### RESTAURANT

#### **FRISCHE PASTA**

PIKANTE TOMATENSAUCE, BURRATA,  
PARMESAN, GARNELEN

28 €

OHNE GARNELEN 22 €

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

## CREME BRULEE

FRISCHE BEEREN  
10,50 €

## KARTOFFELRÖSTI

APFELMUS  
10,50 €

## 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.