

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 LACHS, SCHAFSKÄSE ODER
GEBRATENEM SPARGEL

6 € PRO PORTION

FLAMMKUCHEN-CLASSIC

SCHMAND, ZWIEBELN, SPECK UND KÄSE

16 €

TAGESSUPPE

9 €

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

KNOBLAUCHBAGUETTE

11 €

CAESAR SALAD

HÄHNCHENBRUSTFILET

16,50 €

OHNE HÄHNCHEN 11,50 €

Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

FRISCHER STANGENSPIRGEL

JUNGE KARTOFFELN, ZERLASSENER BUTTER
ODER SAUCE HOLLANDAISE ODER OLIVENÖL

DAZU WAHLWEISE

SCHNITZEL „WIENER ART“

LACHSFILET ODER

KATENSCHINKEN VON SCHINKEN NISSEN

€ 32,50

Oder SPARGEL NATUR € 25,50

MAISPOULARDE

MÖHREN-ZUCKERSCHOTENGEMÜSE, CURRY-
KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERRAHMSAUCE

34 €

LACHSFILET

MÖHREN-ZUCKERSCHOTENGEMÜSE, CURRY-
KARTOFFELPÜREE, KRÄUTERRAHMSAUCE

34 €

Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

RUMPSTEAK 230g

BRATKARTOFFELN, ZWIEBEL-PILZGEMÜSE

38 €

GRÜNES THAI-CURRY

FRÜHLINGSGEMÜSE, BASMATIREIS

(VEGETARISCH UND VEGAN)

26 €

FLAMMKUCHEN- FRÜHLINGSGARTEN

SCHMAND, ZWIEBELN, SPARGEL, GEMÜSE UND

KÄSE

18 €

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 €

LAVA- SCHOKOLADENKÜCHLEIN

FRUCHTSPIEGEL
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 Lebensmittel. Fragen Sie hierzu gerne unser
Persona

