

SPEISEKARTE

*Gastlichkeit in Niedersachsen
unser Land – unsere Küche*

WILDGULASCH WALDESRUH

– aus der Region –

Kartoffel-Plate (Rösti) und Apfelmus

14,50 €

auf dem Niedersachsenteller serviert!

* * *

Kartoffeln von Bauernhof PLATE

Georgsmarienhütte-Malbergen

HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

Waldesruh

Familie Plate

Zur Waldesruh 30

49124 Georgsmarienhütte-Harderberg

Fax 0541-54376 · Tel 0541-54323

www.hotel-waldesruh-gmhuette.de

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Kürbis-Ingwer-Suppe

Sahnehaube

4,50 €

Frischer Grünkohl

Rauchendchen, frische Kohlwurst,
Bratkartoffeln

11,50 €

Hamburger klassisch

Rinderhacksteak, Pommes Frites
und Salate

12,00 €

Forelle Müllerin Art

flüssige Butter, Salzkartoffeln und Salate

16,50 €

Frischer Grünkohl mit Kasseler

Rauchendchen, Kohlwurst, Rippchen,
Bratkartoffeln

14,50 €

Rehbraten in Cassisrahm

mit gefülltem Weinapfel, Broccoli
und Dauphines Kartoffeln

21,00 €

Rumpsteak mit Röstzwiebeln

Tomatenwürfel, Sauce Bearnaise,
Pommes Frites und Salate

22,50 €

WILD AUF WILD

Hirschkalbskeule Baden-Baden 19,50 €
mit gefüllter Birne, Champignons,
Rotkohl und Kartoffel-Kroketten

Hirschmedaillon an Cassisrahm 19,50 €
Feigen, Dauphines Kartoffeln und Salate

Wildschweinkeule MIRZA 19,50 €
mit gefülltem Weinapfel, Broccoli
und Kartoffel-Kroketten

Rehmedaillon Schwarzwälder Art 21,50 €
Champignons, Schattenmorellen,
Kartoffel-Kroketten und Blattsalate

Gänsebrust an Rotweinsauce 19,50 €
mit gefülltem Apfel, Burgunderkraut
und Kartoffel-Knödel

Wildschweinmedaillon auf Rotweinsause 21,50 €
mit Rosenkohl und Kartoffel-Apfel-Gratin

Pflaumenkrapfen 4,50 €
Vanilleeis und Sahne

Vorspeisen

GERÄUCHERTES FORELLENFILET lauwarm ^{B,C,K} auf Rösti, Kräuterquark	10,00 €
HAUSGEBEIZTER NORWEGISCHER LACHS ^{B,C,K} Sahnemeerrettich, Toast und Butter	11,00 €

Suppen

HARDERBERGER HOCHZEITSSUPPE ^{5 A,B,C,J} Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen	4,00 €
hausgemachte GULASCHSUPPE ^J	4,30 €
NORDISCHE KRABBENSUPPE ^{B,C,J,K,I} Nordseekrabben, Sahnehaube	5,00 €
Französische ZWIEBELSUPPE überbacken ^{A,C,J}	5,00 €

Salate

CHEF-SALAT ^{A,C} Kaiserschoten, Kirschtomaten, Blattsalate in Cherryessig und Streifen vom Schweinefilet	9,70 €
VITAMIN-SALAT ^{A,B,C} Früchte auf Salatbett, Joghurtdressing, Hähnchenbrust	9,70 €

kleine Gerichte

HAWAII-TOAST ^{4,5 A,B,C} mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	9,00 €
GEBACKENER CAMENBERT ^{A,C} gefüllter Pfirsich, gebackene Petersilie, Toast und Butter	9,00 €
DAMENTOAST ^{3,4 A,B,C} Schweinerückensteak mit Ananas belegt und Käse überbacken, Toast	11,00 €
HERRENTOAST ^{A,B,C} kleines Rumpsteak mit Tomaten belegt, Röstzwiebeln, Sauce Bearnaise, Salatgarnitur	17,00 €
HARDERBERGER TOAST ^{3,4 A,B,C} Schweinelendchen, Röstzwiebeln, Champignons, Sauce Choron, Salatgarnitur, Toast	13,00 €

Bürgerliche Gerichte

2 SPIEGELEIER AUF SCHINKEN ^{3,5 A} mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	8,50 €
BAUERNOMELETTE ^{3,5 A,B} mit gemischtem Salat	8,50 €
APFEL-PFANNEKUCHEN ^{A,B,C}	8,00 €
SPECKPFANNEKUCHEN ^{3,5 A,B,C} mit gemischtem Salat	9,00 €
HERINGSTOPF Hausfrauen Art ^{5 A,B,K} mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	10,30 €

Hauptgerichte

PUTENSCHNITZEL IM MANDELMANTEL ^{4,5 A,B,C,E,J} Curryrahm, Butterreis, Früchten und Blattsalate	16,00 €
FLEISCHSPIESS LISSABON ^{3 A,C,J,N} auf Paprikarahm, Butterreis und einem Salat vom Buffet	17,00 €
HARDERBERGER FILETTOPF ^{5 A,C} Schweinelendchen, Champignons, Broccoli, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	17,50 €
Rumpsteak HAUSHOFMEISTER ART ^{3 A} Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salate vom Buffet	21,50 €
ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES ^{3 A,J,N} Berner Rösti und Salate vom Buffet	19,00 €

Vegetarisch

KARTOFFEL-BULETTEN mit Schafskäsefüllung ^{3 A,B,C} gegrillte Minitomaten, Salatgarnitur	8,50 €
BANDNUDELN IN SAUCE BECHAMEL ^{A,B,C} Broccoliröschen und Karotten	8,50 €
Frische CHAMPIGNONS IM OMELETTE ^{3 A,B} Butterkartoffeln und Salate vom Buffet	10,00 €

Schnitzel

SCHNITZEL WIENER ART ³ A,B,C	
mit Zitrone, Lyoner Kartoffeln und gemischtem Salat	11,00 €
PAPRIKA SCHNITZEL ³ A,B,C,J	
mit pikanter Sauce, Pommes Frites und gemischtem Salat	13,80 €
RAHMSCHNITZEL ³ A,B,C,J,N	
mit Champignons, Kartoffel-Kroketten und gemischtem Salat	13,80 €
ZWIEBELSCHNITZEL ³ A,B,C	
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,80 €
ALPENLÄNDER SCHNITZEL ^{3,4,5} A,B,C	
mit Käse und Kochschinken gefüllt, Kartoffel-Kroketten und gemischtem Salat	13,80 €
SCHWEIZER SCHNITZEL ^{3,4} A,B,C	
mit Tomaten belegt, Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat	13,80 €
SCHWEINESCHNITZEL ROBERT ^{3,5} B,C,J,N	
auf einer pikanten Sauce von Zwiebeln und Gurken, Bratkartoffeln und rote Bete	13,80 €

Harderberger Hochzeitsmenü

Harderberger Hochzeitssuppe ⁵ A,B,C,J,N, Broccoli E

Schweinelendchen mit Champignons
Sauce Hollandaise
Rindsroulade BÜRGERLICH
Hähnchenbrust im Eimantel
Curryrahm, gebackener Pfirsich
Gemüse
Kartoffel-Kroketten und Butterkartoffeln
Salate ³

Vanilleeis mit heißen Kirschen 26,00 €

Fisch-Spezialitäten

SCHOLLENFILET MÜLLERIN ART ^{B,C,I,K} mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat	16,00 €
ZANDERFILET WALDESRUH ^{A,B,C,I,K,E,D} in Mandelbutter gebraten, Broccoli, Butterreis und Blattsalate	23,00 €

Kalte Speisen

STRAMMER MAX ^{2,5 A,C} Schinkenbrot mit Spiegelei	8,30 €
OSNABRÜCKER SAURE SÜLZE ^{2,4,5 B,N,K,E} Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	9,50 €
HARDERBERGER VESPERPLATTE ^{4,5 A,B,C,N,E} Brot und Butter	10,80 €
WALDESRUH-PLATTE ^{3,4,5 A,B,C,N,E} Schnittchen, Salate, Schinkenröllchen, Spiegelei	10,80 €

Dessert

ORANGEN-KIWISALAT ^{B,E} Zitronensorbet	5,30 €
APFELKRAPPEN ^{A,B,C,E} Vanilleeis, Sahne	5,30 €
DESSERTTELLER WALDESRUH ^{A,B,E} Variation von Parfait an frischen Früchten	5,30 €

Verehrter Gast,

es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten haben wir aber für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 2 = Konservierungsstoff - Pökelsalz

Nr. 3 = Süßungsmittel Saccharin

Nr. 4 = Farbstoffe

Nr. 5 = Phosphate

Nr. 6 = Geschmacksverstärker

Kennzeichnung potentiell Allergien auslösender Bestandteile:

A = Eier

B = Milch

C = Glutenhaltige Getreide

D = Erdnüsse

E = Nüsse

H = Sesam

I = Soja

J = Sellerie

N = Senf

K = Fische

L = Krebstiere

M = Weichtiere

G = Lupinen

F = Schwefeldioxid und Sulphit

Entscheiden Sie selbst!