

SPEISEKARTE

*Gastlichkeit in Niedersachsen
unser Land – unsere Küche*

SCHWEINESTEAK

– aus der Region –

mit Kräuterbutter, Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

16,50 €

auf dem Niedersachsenteller serviert!

* * *

Kartoffeln von Bauernhof PLATE

Georgsmarienhütte-Malbergen

* * *

Schweinesteak – Aktivstallzucht –

von Fleischerei Witte, Osnabrück

HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

Waldesruh

Familie Plate

Zur Waldesruh 30

49124 Georgsmarienhütte-Harderberg

Fax 0541-54376 · Tel 0541-54323

www.hotel-waldesruh-gmhuette.de

BAYRISCHE FESTWOCHE

Laugenbrezel mit Butter	3,50 €
Zwiebelfleischkäse Spiegelei, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	12,50 €
2 Weisswürste mit süßem Senf Sauerkraut, Speckstippe, Kartoffelstampf	12,50 €
Grillhaxe Blaukraut und Kartoffelstampf	16,50 €
Schweinelendchen im Pumpernickelmantel Weinkraut und Kartoffelkroketten	19,00 €
Rinderfilet mit Dunkelbiersauce Champignons, Röstkartoffeln und Salate	29,00 €
Leberkäs-Gemüse-Spiess mit Gnocchi und Salaten	14,50 €
Kaiserschmarrn mit Kirschen	7,00 €
Osnabrücker Hell – vom Fass –	0,2 l 2,30 € 0,3 l 3,00 €

Vorspeisen

GERÄUCHERTES FORELLENFILET lauwarm ^{B,C,K} auf Rösti, Kräuterquark	10,00 €
HAUSGEBEIZTER NORWEGISCHER LACHS ^{B,C,K} Sahnemeerrettich, Toast und Butter	11,50 €

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	10,00 €
VITAMIN-SALAT ^{A,B,C} Früchte auf Salatbett, Joghurtdressing, Hähnchenbrust	10,00 €

kleine Gerichte

HAWAII-TOAST ^{4,5 A,B,C} mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,00 €
GEBACKENER CAMENBERT ^{A,C} gefüllter Pfirsich, gebackene Petersilie, Toast und Butter	10,00 €
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	18,00 €
HARDERBERGER TOAST ^{3,4 A,B,C} Schweinelendchen, Röstzwiebeln, Champignons, Sauce Choron, Salatgarnitur, Toast	14,00 €

Bürgerliche Gerichte

2 SPIEGELEIER AUF SCHINKEN ^{3,5 A} mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	9,00 €
BAUERNOMELETTE ^{3,5 A,B} mit gemischtem Salat	9,00 €
APFEL-PFANNEKUCHEN ^{A,B,C}	9,00 €
SPECKPFANNEKUCHEN ^{3,5 A,B,C} mit gemischtem Salat	10,00 €
HERINGSTOPF Hausfrauen Art ^{5 A,B,K} mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	11,00 €

Hauptgerichte

PUTENSCHNITZEL IM MANDELMANTEL ^{4,5 A,B,C,E,J} Curryrahm, Butterreis, Früchten und Blattsalate	16,50 €
FLEISCHSPIESS LISSABON ^{3 A,C,J,N} auf Paprikarahm, Butterreis und einem Salat vom Buffet	17,50 €
HARDERBERGER FILETTOPF ^{5 A,C} Schweinelendchen, Champignons, Broccoli, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	18,00 €
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	19,50 €

Vegetarisch

KARTOFFEL-BULETTEN mit Schafskäsefüllung ^{3 A,B,C} gegrillte Minitomaten, Salatgarnitur	10,00 €
BANDNUDELN IN SAUCE BECHAMEL ^{A,B,C} Broccoliröschen und Karotten	9,50 €
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	14,00 €
SCHWEIZER SCHNITZEL ^{3,4} A,B,C	
mit Tomaten belegt, Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat	14,00 €
SCHWEINESCHNITZEL ROBERT ^{3,5} B,C,J,N	
auf einer pikanten Sauce von Zwiebeln und Gurken, Bratkartoffeln und rote Bete	14,00 €

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 27,00 €

Fisch-Spezialitäten

SCHOLLENFILET MÜLLERIN ART ^{B,C,I,K} mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Kopfsalat	17,00 €
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	8,60 €
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	11,00 €
WALDESRUH-PLATTE ^{3,4,5 A,B,C,N,E} Schnittchen, Salate, Schinkenröllchen, Spiegelei	11,00 €

Dessert

ORANGEN-KIWISALAT ^{B,E} Zitronensorbet	5,30 €
APFELKRAPPEN ^{A,B,C,E} Vanilleeis, Sahne	5,50 €
DESSERTTELLER WALDESRUH ^{A,B,E} Variation von Parfait an frischen Früchten	5,80 €

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!