



CHATEAUBRIAND

» CAFE DE PARIS «

AB 2 PERSONEN

Doppeltes Rindslendensteak vom argentinischen RODEO-Rind (500g), medium gebraten, serviert mit Grilltomate, Demi glace und Sauce Bearnaise, dazu Babykarotten, Brokkoli-Röschen, Stangenspargel sowie geschwenkte Weintrauben in Cognacbutter, dazu Mandelkartoffelkroketten.

96,50 €
pro Person



EINE GANZE ENTE

» ADAM UND EVA «

AB 2 PERSONEN

Eine ganze Barbarieente im Ofenrohr geschmort, mit Calvados vor Ihren Augen am Tisch flambiert und tranchiert, serviert mit Preiselbeer-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen, dazu gefüllte Bratäpfel.

59,80 €
pro Person



Hotel Waldesruh,
Obervorwerk 1 | 09514 Pockau-Lengefeld
TELEFON 037367 3090
E-MAIL hotel.w@ldesruh.eu
www.hotel-waldesruh.eu

ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG, MITTWOCH & DONNERSTAG

Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 22.00 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr, sowie 17.00 bis 20.00 Uhr

FREITAG – SAMSTAG

Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 00.00 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr, sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

MONTAG – DIENSTAG

Unser Restaurant hat Ruhetag.

*Wir behalten uns vor, bei geringem Gästeaufkommen bereits eher zu schließen

Sollte es für Sie wichtig sein, die Zusatzstoffe oder Allergene im Vorfeld zu erfahren, bitten wir Sie, uns bei Bestellung darauf anzusprechen.

Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.

FÜR DEN » BESONDEREN ANLASS «

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum oder einfach als Überraschung – ein besonderer Anlass für ein außergewöhnliches Essen findet sich fast immer. Deshalb möchten wir Ihnen ausgewählte, nicht alltägliche Spezialitäten empfehlen. Alle angebotenen Speisen werden auf Vorbestellung serviert und zeichnen sich durch höchste Qualität sowie eine aufwendige Vor- und Zubereitung aus.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, diese Speisen **mindestens 72 Stunden vorher** zu bestellen. So können wir Ihnen eine Top-Qualität und Frische bei Höchstgenuss garantieren.



GROSSE FILETPLATTE

AB 2 PERSONEN

Schweinsmedaillon mit Kräutern gratiniert, Tournedo vom Rind mit Kräuterbutter, Putenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken sowie Hirschmedaillon mit frischem Rosmarin, dazu Sauce Bearnaise, Bohnengemüse, Honigkarotten und Brokkoli-Röschen, serviert mit verschiedenen Kartoffelbeilagen.

77,70 €
pro Person



KRÄUTER-LACHSFORELLE

AB 2 PERSONEN

Frisch gefangene Hallbacher Lachsforelle, gefüllt mit verschiedenen Gartenkräutern – im Ofenrohr saftig gebraten.

Die Forelle wird vor Ihren Augen filetiert. Dazu reichen wir Mandelbutter, Sauce Romanow, Blatt-Rahmspinat, mildes Dillgurkengemüse und Zucchini-Karottenstroh sowie überflämmte Kartoffeltörtchen.



59,70 €
pro Person



FLAMBIERTER HIRSCHRÜCKEN

AB 4 PERSONEN

Gespickter Hirschrücken, rosa im Ganzen gebraten vor Ihren Augen am Tisch flambiert und tranchiert, dazu Preiselbeer-Soße und Sauce Bearnaise, gemischte Waldpilze sowie Broccoli- und Romanescoröschen, polnisch serviert mit Pilzkartoffeln und Kartoffeltörtchen.



79,50 €
pro Person



GEGRILLTES WEIDE-LAMM

AB 2 PERSONEN

Frisches Lammkarree knusprig im Ofenrohr gegart, am Tisch tranchiert, serviert mit Thymian-Lammsoße und Sauce Bearnaise, dazu Speck-Bohnen-Bündel und Grilltomaten sowie Kartoffelgratin und Knoblauch-Kartoffelsticks.

99,50 €
pro Person



CRÊPES SUZETTE

AB 2 PERSONEN

Hauchdünne französische Crêpes werden vor Ihren Augen in karamellisiertem Zucker und Orangensaft geschwenkt. Anschließend wird das Ganze mit einem Orangenlikör flambiert und mit Vanilleeiskrem sowie Schlagsahne serviert.

14,80 €
pro Person



OMELETT SURPRISE

AB 2 PERSONEN

Geschichtetes Omelett aus Bisquitteig und verschiedene Milcheis-Eiskrems, verziert mit abgeflämmten Eischnee, vor Ihren Augen flambiert und portioniert, serviert mit frischen Früchten der Saison.

14,90 €
pro Person



FLAMBIERTE PFIRSICHE

AB 2 PERSONEN

Pfirsich-Hälften vor Ihren Augen in Orangenbutter karamellisiert und mit Pfirsichlikör flambiert, serviert in einer Pistazien-Rahmsoße, dazu Bourbon-Vanilleeiskrem.

13,50 €
pro Person