



Menükatalog vom **Waldesruh** in Lengfeld

<p style="text-align: center;">(1)</p> <p style="text-align: center;">Schwammbrüh mit frischen Kräutern</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgischer Schweinebraten in Pfifferlingstunke dazu Speckbohnen und Kartoffelgetzen</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Rote Beerengrütze mit Vanillesoße und Schlagsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 22,80 € Vorspeise 4,20 € / Hauptgang 14,70 € / Dessert 4,60 €</p>	<p style="text-align: center;">(2)</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgische Rotz- oder Zudlsuppe</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Hirschkeulenbraten aus dem Ofenrohr dazu geschwenkte Waldpilze sowie gebratene Kloßscheiben</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtsahne</p> <p style="text-align: center;">Menü 25,20 € Vorspeise 4,00 € / Hauptgang 17,00 € / Dessert 5,30 €</p>
<p style="text-align: center;">(3)</p> <p style="text-align: center;">Klare Zwiebelsuppe mit Käsecroutons und frischen Kräutern</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarin – Soße serviert mit buntem Gemüsegratin und Thymiankartoffeln</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Vanilleapfel mit Rosinensoße</p> <p style="text-align: center;">Menü 26,40 € Vorspeise 5,20 € / Hauptgang 17,20 € / Dessert 5,20 €</p>	<p style="text-align: center;">(4)</p> <p style="text-align: center;">Erzgebirgische Rote Beete Suppe</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Wildsaubraten in Preiselbeertunke dazu Rotkohl, Mais und Broccoli sowie hausgemachte Klöße</p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p style="text-align: center;">Schwarzbeereis mit Schlagrahm</p> <p style="text-align: center;">Menü 28,20 € Vorspeise 5,20 € / Hauptgang 18,90 € / Dessert 5,40 €</p>

<p>(5)</p> <p>Frisch gebratene Entenbrustfiletstreifen eingebettet in mariniertem Blattsalat</p> <p>* * *</p> <p>Glacierter Kaninchenbraten in Buttermilchsoße dazu buntes Gemüse im Kartoffelnest sowie Kräuterkartoffelklößchen</p> <p>* * *</p> <p>Geeister Windbeutel mit frischem Obstsalat</p> <p>Menü 30,60 € Vorspeise 8,70 € / Hauptgang 16,70 € / Dessert 7,00 €</p>	<p>(6)</p> <p>Klare Steinpilzbouillon mit Mandeleierkuchenstreifen</p> <p>* * *</p> <p>Gegrillte Hähnchenbrustfilets Romanescoröschen mit Schinken-Käse-Soße sowie gebackene Kartoffelbirnen</p> <p>* * *</p> <p>Verschiedene Parfaits mit frischen Obstfilets umlegt</p> <p>Menü 30,60 € Vorspeise 6,40 € / Hauptgang 17,90 € / Dessert 8,10 €</p>
<p>(7)</p> <p>Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüsen und Chesterstange</p> <p>* * *</p> <p>Glacierter Kalbsbraten in Waldpilzrahmsoße mit Broccoli und Honigkarotten dazu Mandelkroketten</p> <p>* * *</p> <p>Kleiner Heidelbeergetzen aus Buttermilch</p> <p>Menü 30,60 € Vorspeise 6,60 € / Hauptgang 20,00 € / Dessert 5,80 €</p>	<p>(8)</p> <p>Legiertes Maissüppchen mit Buttercroutons</p> <p>* * *</p> <p>Rosa gebratenes Schweinsfilet in Pfeffersoße dazu frische Kräuterchampignons sowie verschiedene gebackene Kartoffeln</p> <p>* * *</p> <p>Marzipaneis auf Schokoladensoße mit kandierten Mandeln und Zimtsahne</p> <p>Menü 31,80 € Vorspeise 5,40 € / Hauptgang 20,20 € / Dessert 8,00 €</p>

<p style="text-align: center;">(9)</p> <p style="text-align: center;">Scheiben vom mildgeräucherten Lachs serviert auf buntem Blattsalat dazu englische Senfsoße und Toastherzen * * *</p> <p style="text-align: center;">Geflügelkraftbrühe mit Kräuterknöbchen * * *</p> <p style="text-align: center;">Piccatta vom Schweinerücken mit Mandelbroccoli und gratinierten Kartoffeltörtchen * * *</p> <p style="text-align: center;">Variation von exotischen Früchten mit Haselnußeis</p> <p style="text-align: center;">Menü 38,40 € Vorspeise 8,30 € / Suppe 5,10 € / Hauptgang 17,90 € / Dessert 9,50 €</p>	<p style="text-align: center;">(10)</p> <p style="text-align: center;">Bunte Blattsalate mit Streifen vom gebratenen Schweinsfilet dazu Preiselbeeren * * *</p> <p style="text-align: center;">Klare Wildbouillon „Diana“ mit frischen Kräutern * * *</p> <p style="text-align: center;">Lachsfilet in der Kartoffelkruste serviert mit geschwenkten Dillgurkengemüse dazu Sesamkartoffeln * * *</p> <p style="text-align: center;">Vanilleparfait auf Erdbeergelee</p> <p style="text-align: center;">Menü 38,40 € Vorspeise 8,30 € / Suppe 6,40 € / Hauptgang 19,10 € / Dessert 7,00 €</p>
<p style="text-align: center;">(11)</p> <p style="text-align: center;">Blattsalate in Salbeidressing obenauf Streifen von geräucherter Putenbrust * * *</p> <p style="text-align: center;">Legierte Gin-Tomatensuppe * * *</p> <p style="text-align: center;">Schweinsfilet Wellington im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schinken und Champignons; dazu Kräutersoße, verschiedenes Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p style="text-align: center;">Eisroulade mit frischen Erdbeeren und Mandellikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 42,60 € Vorspeise 8,90 € / Suppe 6,60 € / Hauptgang 21,80 € / Dessert 8,30 €</p>	<p style="text-align: center;">(12)</p> <p style="text-align: center;">Feines Ragout vom Kalb im Windbeutel serviert * * *</p> <p style="text-align: center;">Klares Pilzsüppchen mit Brandteigerbsen * * *</p> <p style="text-align: center;">Gespickter Rindslendenbraten in Sahnesoße mit auserlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten * * *</p> <p style="text-align: center;">Himbeersorbet mit Eierlikör</p> <p style="text-align: center;">Menü 48,60 € Vorspeise 7,00 € / Suppe 5,90 € / Hauptgang 32,20 € / Dessert 6,60 €</p>

Vegetarische Menüs

<p style="text-align: center;">(1)</p> <p><i>Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Kartoffel-Austernseitlingsragout mit Brokkoli unter der Parmesankruste</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Crème von weißer Schokolade mit Schokoladeneis, Sauerkirschsauce und Schlagsahne</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 28,20 € Vorspeise 5,20 € / Hauptgang 17,40 € / Dessert 7,00 €</p>	<p style="text-align: center;">(2)</p> <p><i>Mousse von Roman-Tomaten mit Basilikumschaum an Ruccola- Radicchio-Salat, Parmesan, Baguette</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Wurzel-Gemüsebolognese in der Aubergine gebacken, auf Zucchini-ragoût, Petersiliensauce</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Joghurt-Limonencreme mit kleiner Auswahl von Früchten, Pistazieneis und Schlagsahne</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 29,40 € Vorspeise 7,70 € / Hauptgang 15,40 € / Dessert 7,60 €</p>
<p style="text-align: center;">(3)</p> <p><i>Bunt gemischte Blattsalate in Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Eierkuchen mit Saisonpilzen gefüllt dazu Marktgemüse</i></p> <p style="text-align: center;">* * *</p> <p><i>Bayerische Himbeercharlotte mit Sahnehaube</i></p> <p style="text-align: center;">Menü 30,60 € Vorspeise 8,70 € / Hauptgang 15,60 € / Dessert 7,10 €</p>	