

# Wir kochen weiterhin für Sie.

Wer nicht kochen will oder ein Essen in der „Waldesruh“ geplant hat, muss darauf nicht verzichten.

## Holen Sie Ihr Essen einfach bei uns ab!

Montag bis Freitag von 17.00 Uhr – 20.00 Uhr

Sa/So von 11.00 - 13.30 Uhr und 17.00 - 20.00 Uhr ist die Abholung möglich.

Zwischen 10.00 - 19.30 Uhr anrufen, die Abholzeit bekannt geben, bis 13.30 bzw. 20.00 Uhr abholen.

## Neujahrs-Speisekarte - Gültig ab 04.01.2021

Nr.	Gericht		Abholpreis
1	<b>Hausgemachte Holunderbeerensuppe</b> mit Buttercroutons	1	<b>5,80 €</b>
2	<b>Gin-Tomatensuppe, perfekt für die kalte Jahreszeit</b> mit Champignons und Schinkenstreifen sowie Nudleinlage	1,2,6	<b>5,90 €</b>
3	<b>Gemischter Salat</b> mit Hirtenkäse	3	<b>6,70 €</b>
4	<b>Buttermilchgetzen</b> mit Heidelbeeren	2,3	<b>6,30 €</b>
5	<b>Winterlicher Bratkartoffel-Eintopf</b> deftiger Suppentopf aus Schinkenspeck, Blutwurst, winterlichem Wurzel- und Lauchgemüse, verfeinert mit Mayoran-Röstkartoffeln	7,8	<b>9,50 €</b>
6	<b>Tomaten-Bohnen-Pasta</b> – geröstete Kirschtomaten und Stangenbohnen mit geschwenkten Bandnudeln, dazu Basilikum-Tomatensauce, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen - <b>vegan</b>	4	<b>11,50 €</b>
7	<b>Provenzalisches Wokgemüse</b> mit Hirtenkäse überbacken, dazu gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt - <b>vegetarisch</b>	1,3	<b>11,50 €</b>
8	<b>Kräftiger Wildgulasch</b> mit Apfelrotkohl und gebackenen Preiselbeer- Kartoffelbällchen	1,3	<b>13,00 €</b>
9	<b>Schweinerückenschnitzel aus der Butterpfanne</b> mit gemischten Waldpilzen, dazu gebackene Kartoffelröstis	1,2	<b>13,20 €</b>
10	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> mit Speckbohnen und Kartoffelpüree	2,3,5	<b>14,60 €</b>
11	<b>Gepökelte Ochsenzunge</b> in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und gebackene Kartoffelkroketten	1,3,5	<b>14,70 €</b>
12	<b>Geschmorte Entenkeule</b> mit Backpflaumensoße auf Preiselbeer-Rotkohl, dazu gebratene Kloßscheiben	1,5	<b>17,10 €</b>
13	<b>- für Kids - Kindernudeln</b> mit Bruzelwurst, Tomatensauce und Käse	1,3,8	<b>4,70 €</b>
14	<b>- für Kids - Kleines Putenschnitzel</b> mit Erbsengemüse und gebackene Kartoffelbällchen	1,3,4	<b>6,40 €</b>
15	<b>Hausgemachte Rote-Beeren-Grütze</b> mit Vanillesauce	3	<b>5,80 €</b>
16	<b>Eierlikör-Schicht-Dessert</b> mit Mascarpone	2,3,6	<b>5,90 €</b>

„1“ Glutenhaltiges Getreide / „2“ Eier & Eierzeugnisse / „3“ Milch & Milcherzeugnisse / „4“ Schalenfrüchte /  
„5“ Natriumnitrat E251 / „6“ alkoholhaltig / „7“ Natriumcarbonate E500 / „8“ Natriummetabisulfid E223

Wir sind gern für Sie da – Ihr Team vom

Hotel Waldesruh – Inh. Jörg Nieschalk Obervorwerk Nr. 1

09514 Pockau-Lengefeld Telefon: **037367/3090** oder per Mail: [hotel.w@ldesruh.eu](mailto:hotel.w@ldesruh.eu)

