# Dessert

**Moos-Cupcake** ●●●●
mit frischen Erdbeeren — 5,90 €

**Gebackene Banane** ●●●●●
serviert mit Vanilleeiskrem und Nuss-Crunch — 6,20 €

**Melonen-Süppchen** *vegan* ●●
erfrischende Wassermelone in Traumkombination
mit veganer Bourbon-Vanilleeiskrem — 5,60 €

● Glutenhaltige Getreide
● Eier- und Eiererzeugnisse
● Soja und Sojaerzeugnisse
● Milch- und Milcherzeugnisse
● Schalenfrüchte und Schalenfreuchterzeugnisse

Deklarationspflichtige
Zusatz- sowie Inhaltsstoffe:

1 Natriumnitrat E251
2 Alkoholhaltig

## Weitere Fisch- & Veggie- Termine

10.04. / 24.04. / 08.05. / 22.05.2024

Wir bitten unbedingt um vorherige Tischreservierung unter
Tel.: 037367-3090 oder Home: www.hotel-waldesruh.eu

HOTEL***
Waldesruh

Familie Nieschalk und das gesamte Waldesruh-Team
bedanken sich für Ihren Besuch und freuen sich auf ein Wiedersehen

HOTEL***
Waldesruh

# FISCH & VEGGIE - Speisekarte

# Fisch-Spezialitäten

**Räucherfischsuppe** ●●2 — 6,40 €
Geräucherte Forelle in einer cremigen Suppe, garniert mit Forellenkaviar

**Räucherlachs** ●● — 6,70 €
auf Blini mit Saurer Sahne serviert

**Matjes-Tatar mit Fenchel und Kräutern** ●● — 7,40 €
mit frischem Dill verfeinert, auf geröstetem Baguette serviert

**Lachsforelle im Silberkleid** ●2 — 23,90 €
frische Lachsforelle mit Wurzelgemüsen und Dillkartoffeln in der Alufolie gegart

**Schollenfilet gebraten** ●●●2 — 14,50 €
mit Kartoffel-Sellerie-Püree und glacierten Karotten

**Frühlings-Bachsaibling** ●2 — 26,20 €
Hallbacher Bachsaiblings-Filet im Waldmeister-Sud gegart,
serviert mit geröstetem grünen Spargel und Kurkuma-Reis

**Miesmuscheln und Pasta** ●●2 — 12,60 €
Frische Miesmuscheln mit Kirschtomaten, Lauch und frischem Knoblauch in Weißwein geschwenkt,
serviert mit frischer Petersilie und Spaghetti

**Tilapiafilet Gärtnerin Art** ●●●●2 — 14,20 €
Tilapiafilet in Butter gebraten, mit Blumenkohl, Brokkoliröschen und Sauce Hollandaise
dazu Kräuterkartoffeln

**Hausgeräucherte Forelle** ● — 21,40 €
1 ganze Hallbacher Regenbogen-Forelle
ofenwarm aus dem Rauchfang, serviert mit Sahnemeerrettich und Kartoffelsalat

> Für alle Nicht-Fischesser und Gemüsemuffel <

**Muffel-Schnitzel** ●●● — 15,20 €
Schweinerückenschnitzel aus der Butterpfanne
serviert mit Ketchup & Mayonnaise, Pommes Frites und einem kleinen Beilagensalat

# Veggie-Spezialitäen

**Brunnenkressesuppe** vegetarisch ●●2 — 4,50 €
Frische Brunnenkresse aus dem Born- und Heinzewald, serviert mit Schwarzbrot-Croutons

**Scharfe Tomatensuppe** vegan ●2 — 5,50 €
eine Paprika-Limetten-Salsa toppt die Tomaten-Suppe

**Kohlrabi-Möhren-Salat** vegan ● — 5,40 €
erfrischende Gegensätze - knackige Rohkost mit gerösteten Mandeln
und einem cremig-fruchtigen Apfel-Balsamiko-Dressing

**Großer Frühlingssalat** vegetarisch ● — 13,20 €
Verschiedene Blattsalate mit Himbeeer-Balsamiko-Olivenöl-Dressing,
obenauf gerösteter grüner Spargel und Kirschtomaten, serviert mit Baguette

**Ofenwarme Veggie-Bowl** vegan ●●●2 — 21,70 €
Grüner Spargel, Strauchtomaten, Paprika und Tofu aus dem Backofen, mit Perlgraupen-Rissotto serviert

**Frische Gnocchi** vegetarisch ●● — 15,40 €
italienische Kartoffelspezialität, serviert mit Kirschtomaten-Ragout

**Rustikaler Gemüsespieß** vegan ● — 14,70 €
serviert mit Süßkartoffel-Pommes Frites und Basilikum-Tomatensoße

**Pilz-Pasta** vegetarisch ●●●2 — 13,70 €
Grüne Bandnudeln und gemischte Waldpilze mit frischem Knoblauch

**Gemüsegratin** vegetarisch ●●●●●2 — 16,80 €
Mediterranes Schichtgemüse mit Knoblauch, Zitronengras, Oliven und Kapernäpfeln,
im Ofen mit Schafskäse überbacken, serviert mit Kartoffelröstis