

Schön, dass Sie da sind!

Wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird,
da schmeckt es besser – und da lebt es sich besser.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

Ihre



und das gesamte WaldesRuh-Team



Dienstag und Mittwoch haben wir Restaurant-Ruhetag.

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr
gibt es das 2-Gang Lunchmenü für 14,50 € inklusive Kaffee.

„Wer den Koch kennt, braucht vor dem Essen nicht zu beten...“

Wir haben eine separate Speisekarte, auf der wir Allergene in unseren Speisen
dokumentiert haben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Jetzt neu:

Gregor Zahnow vom Oxhoft Weinhandel in Wentorf verrät seine persönlichen
Favoriten zu unserem leckeren Essen.



WaldesRuhig genießen...

Vorspeise

Hausgemachtes Rinder Pastrami auf geschmorten Ochsenbäckchen
in Rotwein Jus mit Blumenkohlpüree und altem Balsamico

14,00 €

* * *

Suppe

Crèmesuppe vom Topinambur
mit Zander in Mandel-Ingwerhülle und Zitronengras-Öl

10,50 €

* * *

Hauptgang

Saltimbocca vom heimischen Reh
mit Hagebuttensoße, Apfel-Wirsinggemüse, Teltower Rübchen
und getrüffeltem Kartoffelpüree

24,00 €

* * *

Dessert

Limonen Panna Cotta mit Rickens Frischkäse aus Großbarkau
auf schokoladigem Waldboden mit Crème brûlée-Eis

10,00 €

4 Gänge Menü komplett 56,50 €

Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch einzeln bestellen...

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2017 Wiener Gemischter Satz	0,10 l	4,90 €
Weißburgunder, Grauburgunder, Neuburger, Traminer	0,20 l	9,30 €
saftig, kraftvoll, cremig	0,75 l	33,00 €
2016 Celeste, Ribera del Duero	0,10 l	5,10 €
100% Tinto Fino (Tempranillo)	0,20 l	9,60 €
12 Monate Reifezeit im Barrique	0,75 l	34,00 €
Pfeffrig-würzige Frucht und reife Tannine		

Ein guter Anfang...

Consommé vom Sachsenwald Damhirsch

mit Wacholder-Pfannkuchen Streifen und Steinchampignons

8,50 €

Getrüffelte Schwarzwurzel-Crème-Suppe

mit Haselnuss-Segel auf Rote Bete Pesto

9,00 €

Vierländer Blattsalate in French-Dressing

mit Tomaten und Gurken

7,00 €

Ziegen Camembert vom Hof Rehder

mit Flügelchen Honig gratiniert

auf marinierter Rote Bete und Baby Blattsalaten

in Erbsen-Vinaigrette

14,00 €

Kinderteller

Fühlt Ihr Euch zu alt für die Kinderkarte?

Sucht Euch Euer Lieblingsgericht aus, eine halbe Portion

Bekommt ihr, soweit möglich, zum halben Preis

Gregor Zahnow von Oxhoft

hat die passende Weinempfehlung für Sie:

Vaccaro Cataratto-Zibibbo, Sizilien

0,10 l

4,20 €

Durch den Zibibbo, ein Muskateller-Verwandter, hat der Wein ein

0,20 l

8,00 €

duftendes Bukett und Noten von exotischen Früchten

Die alte, sizilianische Sorte Cataratto gibt ihm eine crèmige Textur



Norddeutsche Tapas...

Geschmortes vom Sachsenwald Reh

mit Birnen-Schaum

Wildschnitzel in Panko

mit Preiselbeer-Rosmarin-Chutney

Friesenrolle vom Backensholzer Fabro

- Rohmilchkäse aus Morgenmilch -
mit Sven Jacobsens Nordstrander Rosengelee

Sautierte Winsener Lachsforelle

auf Couscous Salat

Kleines Fischbrötchen mit hausgebeiztem Graved Lachs

mit Honig-Senf-Dillcrème

Bratling vom Traventhaler Quinoa

mit Minz-Joghurt

Wählen Sie 3 Tapas als Vorspeise 12,00 €

Alle 6 Tapas zusammen 22,00 €

Gregor Zahnow's Weinempfehlung:

Chateau Penin Bordeaux blanc	0,10 l	4,60 €
Die typisches Bordeaux-Cuvée aus Sauvignon/Semillon ist hier ergänzt durch den etwas kräftigeren Sauvignon gris, der ihn saftiger erscheinen läßt Ein süffiger, anpassungsfähiger Wein, der Liebhabern von Burgundern gefallen wird	0,20 l	8,60 €



Wald, Wiese und Stall...

Knusprig Gebratenes von Bauer Schramms Landgockel

mit Gurkenrelish, karamellisierten Petersilienwurzeln, gelben Möhren
und lila Süßkartoffel-Stampf

23,00 €

Dithmarscher Grünkohl mit Schwieckers Kohlwurst und Kassler

dazu Röstkartoffeln (auf Wunsch süße Kartoffeln)

18,50 €

Sachsenwälder Edelwild-Ragout

mit Steinchampignons, Rotkohl, Preiselbeeren und Torstens Butter Spätzle

21,50 €, klein 17,50 €

Roastbeef vom Husumer Rind

mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln von der Linda und Blattsalaten

21,00 €, klein 16,50 €

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind

mit Kräuterbutter und Pfannengemüse,
dazu Speck-Bratkartoffeln von der Linda

26,50 €

Empfohlen, ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Dry Aged Châteaubriand 400g

mit Sauce Bearnaise und Trüffelbutter,

dazu Ofengemüse, sautierte Austernseitlinge und Safran-Kartoffelgratin

(Bitte erlauben Sie uns 45 Minuten Gar- und Ruhezeit)

pro Person 37,50 €

Gregor Zahnow's Weinempfehlung:

Terra San Giovanni Primitivo Salento, Apulien

0,10 l 5,30 €

Kraftvoll, beerig, aber auch auf den Punkt präzise

0,20 l 10,20 €

Mit seiner Pflaumenwürze wuchtig und aromatisch



Teich und Meer...

Winterdorsch, im Ofen gegart, mit Riesengarnele

auf Erbsenrisotto und Tomaten-Gurken Salsa

24,00 €, klein 20,00 €

Gebratene Lachsforellenfilets aus dem Schaalsee

auf gestowtem Spitzkohl mit Kartoffelstampf

23,50 €, klein 19,50 €

Winsener lebendfrische Forelle blau oder Müllerin

mit zerlassener / brauner Butter

dazu Linda-Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

22,50 €

Nicht Fleisch, nicht Fisch...

Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse vom Hof Rehder

Apfelstroh, Staudensellerie, Maronen und Flügelchen Honig

17,50 €

Falafel Sticks mit Holsteiner Quinoa und Sesam (vegan)

mit Rote Bete Dip, gegrilltem Pak Choi, geschmorten Tomaten und

lauwarmem Kräuter-Linsen-Salat

18,50 €

Gregor Zahnow's Weinempfehlung:

Val di Suga Rosso di Montalcino, Toscana

0,10 l

5,50 €

Noten der typischen Weichselkirsche sind präsent, gefolgt von
etwas Johannisbeere und Vanille

0,20 l

10,50 €

Am Gaumen sanft und geschmeidig, mit einer gehörigen Länge



Das Beste kommt zum Schluss...

Kugel Eis

2,00 €

Vanilleeis mit Sahne

und heißen Himbeeren

8,50 €

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

(ca.15 Minuten Zubereitungszeit)

12,50 €

Dreierlei Crème brûlée

Klassisch, mit Nordstrander Rosenmarmelade und Pipette mit Dolleruper Haselnuss Geist

9,50 €

Mousse au Chocolat von belgischer Bitterschokolade

mit Himbeersorbet

9,50 €

Dessertvariation

Auswahl süßer Leckereien, perfekt zum Teilen

13,50 €

Variation Holsteiner Rohmilchkäse

mit Nordstrander Rosenmarmelade und P.a.u.l.i. Senf

14,50 €

Unsere Dessertwein Empfehlung:

2016 Thörle Auslese, Rheinhessen

5 cl 4,50 €

Weingut Thörle, Gutsabfüllung

0,1 l 8,00 €

Cuvée Auslese -vom Kalkstein- edelsüß

0,5 l 36,00 €

Hier tummeln sich Aromen von gelbem Steinobst,

Cassis, Honig, Marzipan, sowie Trockenfrüchten

Am Gaumen folgen rauchige Noten, exotische Früchte und Opulenz

