



Herzlich Willkommen.

Schön, dass Sie da sind.



Genießen und feiern am See.

Liebe Gäste,

das WaldesRuh am See verfügt über eine lange und vielfältige Geschichte, die wir sehr gerne mit Ihnen teilen möchten. Lernen Sie unser Haus und die Menschen, die für ihr Wohlbefinden sorgen, besser kennen. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei und heißen Sie herzlich Willkommen in unserer WaldesRuh-Familie.

Schon im Jahr 1737 wurde das Anwesen zum ersten Mal urkundlich als Haus mit Schankrecht erwähnt und durfte somit Gäste und Pferde beherbergen. Der malerische, damals reetgedeckte Gasthof wurde 1763 vom Grafen Friedrich zur Lippe erworben, der es zu seinem privaten Jagdschloss und Ruhesitz machte.

Den Namen „Waldesruh“ erhielt das Anwesen erstmals 1894. Im Jahr 1896 ging das „Waldesruh“ in den Besitz des Fürsten Otto von Bismarck über. 1911 brach ein großes Feuer aus, das das Haus zu zerstören drohte. Ein beherzter Kellner konnte das schlimmste verhindern und bekam dafür von der Versicherung einen neuen Frack. Den bis heute gebliebenen Namen „Hotel WaldesRuh am See“ erhielt das Haus 1937.

Nach Kriegsende machte sich die Fürstin Ann-Mari von Bismarck zur Aufgabe, jeden einzelnen Raum sowie die Hotelzimmer liebevoll mit antiken Möbeln aus aller Welt individuell einzurichten. Jedes noch so kleine Detail wurde seinerzeit von ihr erdacht. 1969 pachtete die Familie Götz das „Hotel WaldesRuh am See“. Deren Tochter Kathrin Gehl stieg 1997 mit ein und leitete das Unternehmen bis September 2020. Im Oktober 2020 übernahm Susen Erdmenger das Juwel am Rande des Sachsenwaldes als neue Gastgeberin. Gemeinsam mit ihrem Team begannen umfangreiche Renovierungsmaßnahmen für eine offene, freundlich einladende Optik, die den traditionellen Charme des Hauses hervorhebt und unterstreicht. Zu Beginn des neuen Jahres überraschte die WaldesRuh-Familie mit einem neuen Mitglied. Christian Möller wurde als zweiter Gastgeber neben Susen Erdmenger begrüßt.

So heißen wir nun Sie herzlich willkommen.



Wir sind die WaldesRuh-Familie

Unsere Kollegen vom WaldesRuh am See sind mehr als ein Team, sie sind eine richtige Familie. Uns zeichnet die Leidenschaft, die Erfahrung und die Liebe zum Gast aus. Dafür sorgt die Mischung aus langjährigen Mitarbeitern und ihren Erfahrungen, den befreundeten Gastgebern und der frische Wind, den unsere jungen Auszubildenden mitbringen. Sie fühlen sich bei uns einfach wie zu Hause, so wie Sie.

Unser Anspruch an Qualität und Leistung ist sehr hoch, deswegen legen wir sehr großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität.

Unseren Fisch beziehen wir unter anderem vom Fischer Reese und das Wild kommt direkt aus dem Sachsenwald. Wo nur mit guten Produkten und Spaß an der Arbeit gekocht wird, entsteht etwas Besonderes für Sie.

Genuss mit bestem Gewissen.

Regional, phantasievoll, besonders

Möchten Sie täglich aktuell informiert sein und zu einem Teil der WaldesRuh-Familie werden? Wir laden Sie ein, uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#) zu besuchen. Teilen Sie gerne Ihre Erlebnisse und Erinnerungen.

#WaldesRuhamSee



Unsere Räumlichkeiten

Ist es ein romantischer Abend zu zweit, eine Konfirmation, eine Tagung oder Ihre persönliche Traumhochzeit mit bis zu 240 Gästen – unsere WaldesRuh-Familie sorgt dafür, dass Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir bieten Räumlichkeiten für Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe an, die alle eines vereint: Sie werden sich bei uns wohlfühlen. Dafür sorgt nicht nur das zeitlose Ambiente und der historische Rahmen, sondern auch wir als Ihre Gastgeber. Auf Wunsch können Sie die Räume auch miteinander kombinieren, wir stellen Ihnen mit Freude verschiedene Möglichkeiten vor, sprechen Sie uns gerne an.

Statt einer Miete veranschlagen wir bei exklusiven Buchungen unserer Räume einen Mindestverzehr. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz als variabler Mietanteil gerechnet.



Kaminzimmer

Roter Salon

Roter Salon

Wintergarten

Angebot für 2022:

Räumlichkeit	Beschreibung	Personen	Mindestverzehr Wochenende Tagessatz	Mindestverzehr Mo bis Do Tagessatz	Mindestverzehr 11.11. – 02.01 Tagessatz
Kaminzimmer	Ein klassisches Kaminzimmer mit traditionellem Jagdhaus-Flair	30	3.000 €	1.500 €	Wochenende 5.000 € Mo – Do 2.500 €
Roter Salon	Freundliches Salonzimmer mit Blick ins Grüne	24	1.600 €	-	Wochenende 2.600 € Mo – Do 800 €
Salon	Großzügiger Empfangs-Salon für große Tafeln	60	3.000 €	1.500 €	
Wintergarten	Helle Fensterfronten mit Blick auf den weitläufigen Garten sowie den See	54	4.000 €	2.000 €	
Festsaal	Unverkennbar durch rot-weiße Tapete & Kronleuchter	80 - 120	8.000 €	4.000 €	
Seeterrasse		80	8.000 €	4.000 €	

Bei Buchungen von 12:00 bis 17:00Uhr, bzw. 18:00Uhr bis 22:00Uhr reduziert sich der jeweilige Tagessatz um 50%.

Das späteste Ende für Veranstaltungen im Festsaal ist für 3:00 Uhr vorgesehen und sollte auch, mit einem Spielraum von einer halben Stunde eingehalten werden. Sollten Sie dennoch länger bleiben, behalten wir uns vor, eine Servicegebühr von 200,00 € je angefangener halben Stunde zu berechnen.

Stornierungsbedingungen

8 Wochen vorher	:	10% des Mindestverzehrs (für den Festsaal)
4 Wochen vorher	:	10% des Mindestverzehrs
2 Wochen vorher	:	20% des Mindestverzehrs
1 Woche vorher	:	50% des Mindestverzehrs
Ab drei Tage vorher	:	100% des Mindestverzehrs



Wir freuen uns auf Sie

Sicher haben Sie auch viele eigene Vorstellungen und Ideen. Lassen Sie uns am besten persönlich sprechen. Wir übernehmen für Sie die Organisation, die Planung und natürlich die Durchführung Ihrer Festivität. Alles, was Sie noch machen müssen, ist entspannen und den Abend mit Ihren Gästen genießen.

Übernachten können Sie in unseren frisch renovierten Hotelzimmern. Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause. Oder am besten: noch ein kleines bisschen besser.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse und freuen uns darauf, Ihnen ein tolles Fest zu bereiten.

Herzliche Grüße

Ihre gesamte WaldesRuh-Familie, Susen Erdmenger und Christian Möller

Menüvorschläge

FRÜHLING

Menü 1

Bärlauchsuppe / Räucherlachs oder Kochschinken / Pumpernickelwürfel
9,50 €

* * *

Poulardenbrust / Graupenrisotto / Thymianjus / grüner Spargel
oder

Krosser Zander / Graupenrisotto / Weißweinsauce / grüner Spargel

Je 23,00 €

* * *

Vanille-Grießflammerie / Rhabarberkompott 9,50 €

Menüpreis 39,00 €

Menü 2

Holsteiner Tempura-Gemüse / zweierlei Pesto / Raukesalat 14,50 €

* * *

Rosa Hirschmedaillons / Selleriepüree / Rosmarinjus / Karottenstroh
oder

Eismeer-Lachsforelle / Dillschmorgurken / Butterkartoffeln

Je 28,00 €

* * *

Dreierlei Halbgefrorenes / Fruchtcoulis / Apfelröster 10,00 €

Menüpreis 48,50 €



Menü 3

Vorspeisenvariation:

Wildfrikadelle / gebratener Ziegenkäse / Rauchfischfilet / Falafel-Bällchen /
Wildschinken aus der Region 18,00 €

* * *

Kalbsfilet-Medaillons / Schmorgemüse / Trüffelgratin / Sauce Béarnaise
oder

Gebratener Kabeljau / Jakobsmuscheln / Linsen-Karotten-Curry

Je 32,00 €

* * *

Crème brûlée / Sorbet / frische Früchte 12,00 €

Menüpreis 59,00 €

SOMMER

Menü 1

Spargelcrèmesuppe / Grander Katenschinken oder Elb-Rauchfisch
oder

Geeiste Joghurt-Gurkensuppe / Croûtons / Schmand

Je 9,50 €

* * *

Spanferkel Grillrippe / Pfannengemüse / Maispolenta-Schnitte / Senfjus
oder

Forellenfilet / Meerrettich-Kartoffelkruste / tomatisiertes Fenchelgemüse

Je 27,00 €

* * *

Erdbeer-Ragout / Bourbon Vanilleeis 9,50 €

Menüpreis 42,00 €



Menü 2

Erdbeer-Spargel-Salat / Lachsforelle / Kerbel-Vinaigrette 15,50 €

* * *

Rehmedaillons / Schmorgemüse / Kartoffelplätzchen

oder

Gegrillter Rotbarsch / gestovter Spitzkohl / Kartoffel-Rösti

Je 29,00 €

* * *

Sauerkirsch-Crumble / Waldmeister-Parfait 10,00 €

Menüpreis 49,50 €

Menü 3

Wachtelbrust im Speckmantel / Sommersalat / Himbeer-Vinaigrette

18,00 €

* * *

Rinderfilet Wellington / Sauce Béarnaise / bunte Möhren

oder

Gebratener weißer Heilbutt / Nudelrisotto / pikantes Röstgemüse

Je 35,00 €

* * *

Gebranntes Limetten-Minz-Parfait / süßer Waldboden 11,00 €

Menüpreis 59,00 €

HERBST

Menü 1

Kürbis-Kokossuppe / Hühnchen / Shrimps 9,50 €

* * *

Ferkelfilet / Thymian-Honigsoße / Saubohnen / Bäckerin-Kartoffeln

oder

Steinbeißerfilet / Blattspinat / Pinienkerne / Safran-Velouté

Je 25,00 €

* * *

Tonkabohnen-Mousse / Krokant / Feigenragout 9,50 €

Menüpreis 42,00 €

Menü 2

Wildkräutersalat / Orangen / Garnele / Cocktailsoße

oder

Steckrübensuppe / Safrangrießknödel / Rahm

Je 18,00 €

* * *

Hirschrücken / Maronen-Rotweinjus / Pfifferlinge / Kartoffelgratin

oder

Petersfischfilet / Schnittlauchsoße / Pfifferlinge / Kürbis-Kartoffelpüree

Je 29,00 €

* * *

Schokoladen Brownie / Nuss-Eis / Karamellsahne 11,00 €

Menüpreis 56,00 €



Menü 3

Pfifferlinge in Rahm / Semmelknödel 12,50 €

Poulardenbrust / Linsengemüse / Thymiankartoffeln

oder

Dorschfilet / Steckrübenragout / Kartoffeltaler / Senfsoße

Je 26,00 €

* * *

Crème brûlée / gebrannte Vanillecreme / Quittenragout 10,00 €

Menüpreis 45,50 €

WINTER

Menü 1

Waldpilzrahmsuppe / Wildschinken

oder

Gebratene Wildterrine / winterliche Blattsalate / Kronsbeer-Chutney

Je 9,50 €

* * *

Gesottener Rindertafelspitz / frischer Meerrettich / Rahmwirsing / Kartoffelstampf

oder

Krosses Zanderfilet / Kürbis-Linsengemüse / Weißweinsauce

Je 23,00 €

* * *

Apfel-Zimt-Crumble / Vanilleeis 9,50 €

Menüpreis 39,00 €



Menü 2

Caesar Salad / gebackene Eismeer-Shrimps / Croûtons / Hobelkäse

oder

Feldsalat / geräucherte Entenbrust / Birne / Walnüsse

Je 12,50 €

* * *

Hirschbraten / Rotweinsoupe / Wurzelgemüse / Kroketten

oder

Steinbeißerfilet / Rahmsauerkraut / Kürbiskerne / Kartoffelwürfel

Je 26,00 €

* * *

Kaiserschmarrn / Mandeln / Zwetschgen / Vanilleeis 10,00 €

Menüpreis 45,50 €

Menü 3

Steinpilz-Consommé / Wachtelkeule

oder

Wildterrine / Cumberlandsoße/ Wintersalat

Je 18,00 €

* * *

Lammrücken / Kräuterkruste / Pak Choi / Rosmarin-Kartoffeln

oder

Seeteufel-Medaillons / Rübchengemüse / Süßkartoffel / Wermutsoße

Je 32,00 €

* * *

Rumtopf / Zimteis / Mandelsplitter 11,00 €

Menüpreis 59,00 €