



RIELMANN'S  
WALDRESTAURANT

## SPEISEKARTE

Mittwoch bis Sonntag von 12:00 – 21:00 Uhr

VON DEN MEISTEN GERICHTEN KÖNNEN SIE AUCH  
EINE KLEINERE PORTION WÄHLEN.  
SPRECHEN SIE UNS BEI BEDARF GERNE AN.

### VORSPEISEN

Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse, Parmesan und Kernemix	€ 8,00
Rote Betecarpaccio mit Crotton de Chavignol, Thymianhonig, Feldsalat und karamellisierte Walnüsse	€ 13,00
Gebratene Blutwurst mit Apfel-Lorbeerchutney und Feldsalat	€ 12,00
Riesengarnelen mit Fenchelsalat und Paprika-Chorizosalsa	€ 14,00

### SUPPEN

Rielmanns Kartoffelsuppe mit geräucherten Holsteiner Mettenden	€ 8,50
„Flädlesuppe“ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Fleischklößchen	€ 7,50
Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit geräucherter Forelle und Petersilienöl	€ 9,90

## FISCH

„Pannfisch“ Streifen vom Seelachsfilet an körniger Senfsoße auf krossen Bratkartoffeln* und kleinem Zupfsalat	€ 19,90
Gebratenes Kabeljaufilet auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree	€ 24,00
Gebratenes Doradenfilet mit Garnele auf Kartoffel-Rosenkohlstampf	€ 24,00

## FLEISCH

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße, kleinem Zupfsalat und krossen Bratkartoffeln*	€ 19,90
Grünkohl mit Kasseler, Kohlwurst und Speck dazu Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln	€ 19,50
Halbe, geschmorte Bauernente (fast ganz ausgelöst) mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	€ 29,90
Saftiges Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Butterspätzle	€ 24,00

## VEGAN UND VEGETARISCH

Gebratenes Gemüse in Kokos-Currysoße mit  
Cashewkernen und Basmatireis € 16,00

Gebratene Serviettenknödel  
mit Pilzragout und Feldsalat € 18,00

## DESSERT

Eine Kugel Eis (verschiedene Sorten) € 2,00

Zwetschgenröster  
mit zwei Kugeln Walnusseis mit Sahne € 7,00

Crème Brûlée mit Mangosorbet € 8,50

Warme Schokoladentarte mit Vanillesoße  
und Walnusseis € 9,50

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.