



RIELMANN'S
WALDRESTAURANT

Öffnungszeiten

Mi - So von 12:00 – 21:00 Uhr / Montag & Dienstag Ruhetag

VORSPEISEN

„Bruschetta „ Geröstete Baguettescheiben mit marinierten, gewürfelten Tomaten, Knoblauch und Rucola	€ 8,00
Bunter Zupfsalat mit knackigem Gemüse, Parmesan und Kernemix	€ 8,50
Vorspeisenteller (ab 2 Personen) Eingelegtes, gebratenes Gemüse, cremige Buratta, Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Grissini	p.Person € 11,50
Burrata auf buntem Tomatensalat mit Rucola und gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 12,00

SUPPEN

Rielmanns Kartoffelsuppe mit geräucherten Holsteiner Mettenden	€ 7,50
Waldbeergazpacho mit mildem Olivenöl und Gemüsetatar	€ 8,00
„Flädlesuppe“ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse und Fleischklößchen	€ 7,00



RIELMANN'S
WALDRESTAURANT

FLEISCH

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße, kleinem Zupfsalat und krossen Bratkartoffeln *	€ 19,50
Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Lorbeer-Chutney, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree	€ 24,00
„Saltimbocca“ von der Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken auf Gnocchi mit getrockneten Tomaten	€ 22,00

FISCH

„Pannfisch“ Streifen vom Seelachsfilet an körniger Senfsoße auf krossen Bratkartoffeln* und kleinem Zupfsalat	€ 19,50
Gebratenes Steinbeißerfilet auf grünen Erbsen, Kaiserschoten und Kartoffel-Sauerrahmpüree	€ 24,00
Ganze Nordseescholle mit Speckstippe und Bayrischem Kartoffel-Radischensalat	€ 24,00

VEGAN UND VEGETARISCH

Gebratenes Gemüse in Kokos-Currysoße mit Cashewkernen und Basmatireis	€ 16,00
Limonen-Basilikumravioli mit Parmesanschaum und Rucola	€ 16,50



RIELMANN'S
WALDRESTAURANT

DESSERT

Eine Kugel Eis Verschiedene Sorten	€ 2,00
* Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren Eissorten	
Zwetschgenröster mit zwei Kugeln Walnusseis mit Sahne	€ 6,50
Mandelparfait mit Aprikosenkompott und Lavendelcrumble	€ 9,50
Creme Brûlée mit Mangosorbet	€ 8,50

Sommerkarte

Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch	€ 12,00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Honig, Aprikosen und Rucola	€ 13,50
„Steinhoffteller“ Kross gebratene Bratkartoffeln mit zwei Bio-Spiegeleiern an bunten Blattsalaten	€ 14,00
Rucolasalat in Rote-Bete-Vinaigrette, karamellisierten Walnüssen und eingelegte Fetawürfel	€ 14,00
„Strammer Max“ Schwarzwälder Schinken auf Vollkornbrot mit zwei Bio-Spiegeleier, Gewürzgurke und kleinem Salat	€ 12,00
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Äpfeln in Sahnemayonnaise, krossen Bratkartoffeln und Salat	€ 16,00
Süß-Sauer eingelegte Bratheringe „Hausgemacht“ mit krossen Bratkartoffeln und Salat	€ 14,50