Landgasthof Wilhelmsruh

präsentiert

Willkommen im Landgasthof Wilhelmsruh,

wir freuen uns,
Ihnen unsere Küche vorstellen zu dürfen.
Seit Generationen überzeugen und
verwöhnen wir unsere Gäste mit frischen,
klassischen und regionalen
Gerichten.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl und
individuelle Zusammenstellung
Ihres Traum-Menüs an.

Wir beraten Sie gerne persönlich
und beantworten Ihre Fragen.

Hauptstr. 84
Tel.: 04321 - 22 6 10 / Fax: 30 14 46
info@landgasthofwilhelmsruh.de
www.landgasthofwilhelmsruh.de

Vorspeisenteller

- Bunter Salatteller
- Tomate Mozarella
- Blattsalat, Balsamicodressing mit kroschen Schinkenspeckstreifen und Croutons
- Katenschinken an Melone dazu Crissini
- Caramelisierte Putenbruststreifen an Salat dazu Baguette
- Warme Entenbrust an Salatkreation
- Fischvariation an Blattsalat
- Anti- Pasti Teller
- Krabbencocktail

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Suppen

- Broccolicremesuppe
- Lauchcremesuppe
- Kräutercremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Pilzbouillon
- Rinderkraftbrühe
- Erbsensuppe
- Klare Tomatensuppe
- Rübchensuppe mit gebratener Kochwurst
- Steinpilzsuppe
- Pfifferlingecreme
- Gulaschsuppe *(aus der Terrine mit Brot) satt*
- Krabbensuppe
- Spargelcremesuppe *(aus der Terrine mit Brot) satt*

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Hauptgänge

- **Tafelspitz**
  (Rinderbrust gekocht, klassisch mit Meerrettichsauce, Böhnchen, Kartoffeln und Rahmsauce oder helle Sauce)

- **Flambierter Schinken**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Rinderbraten und Schweinebraten**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Sauerbraten mit Apfelrotkohl**
  (mit Beilagen)

- **Krustenbraten und Rinderbraten**
  (Gemüseplatte, Rotkohl, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Rouladen**

- **Rinderbraten, Schweinebraten und Putenbraten**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Kalbsbraten**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Hirschbraten**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce)

- **Schweinefilet und Putenbrust**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Hirschbraten und Pute**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

- **Kalbsrücken**
  (Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Kalbsbraten und Putenbrust**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten und Rahmsauce)

- **Frischlingskeule und Hirschbraten**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Kalbsrücken und Entenbrust**
  (Gebratene Champignons, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und Rahmsauce)

- **Frischlingskeule**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Hirschbraten und Schweinefilet**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce)

- **Entenbrust kross gebraten**
  (Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Frischlingskeule und Entenbrust**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Entenbrust und Schweinefilet**
  (Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Hirschbraten und Entenbrust**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren und Sauce)

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

- **Hirschbraten und Wildschweinbraten**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce)

- **Hirschbraten, Schweinefilet und Entenbrust**
  (Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Sauce)

- **Schweinefilet und Rinderfilet**
  (Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Entenbrust, Schweinefilet und Rinderfilet**
  (Gemüseplatte, Rotkohl, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

- **Lammfilet und Schweinefilet auf Blattspinat**
  (Kartoffelgratin, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Rahmsauce)

- **Frischlingskeule und Rinderfilet**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Hirschrücken mit Pfifferlingen**
  (Pfifferlinge, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Birne mit Preiselbeeren, Rahmsauce)

- **Rehrücken - Baden-Baden**
  (Gemüseplatte, Rahmchampignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce)

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Vegetarisch

- Bratling auf Gemüsebett
- Salattteller mit Käse und Ei
- Gemüsepfanne
- Lachsfilet mit Reis und Dillsauce

Rustikales

- Roastbeef, Kassler und Pute kalt mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salat
- Burgunderbraten und Rinderbraten mit Sauerkraut, Kartoffeln, Erbsenpüree, Speckstippe und Sauce

Saisongerichte

- Rübenmus satt, Kochwurst und Kasseler
- Grünkohl satt mit Kassler, Kochwurst, Schweinebacke, Bratkartoffeln, caramelisierten Kartoffeln und ein Glas Korn zum Verdauen (2cl)
- Karpfen „blau“ mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Meerrettich, Orangen- und Apfelsahne
- Gänsebrust mit Apfelrotkohl dazu Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und Sauce
- Spargel satt mit Kartoffeln, zerlassener Butter, Hollandaise und geräuchrtem Schinken oder Rinderfilet und Schweinefilet

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Büfett

(Ab 20 Personen)

❁ Büfett „Rustikale Stube“

Braten, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Roastbeef,
Remoulade, Partyfrikadellen, Käse, Räucherfisch, Brotkorb,
Salatauswahl und verschiedene Dressing´s, Dessert

❁ Büfett „á la Wilhelmsruh“

Entenbrust, Hirschkeule, Schweinefilet auf Rahmchampignons,
Curry-Huhn, Geschnetzeltes, Rotkohl,
bunte Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten, Reis,
Kartoffelgratin, verschiedene Salate und verschiedene Dressing´s,
Dessert

❁ Büfett „Drei Köstlichkeiten“

Drei verschiedene Fleichsorten: Schweinefilet auf Rahmchampignons,
Hirschkeule, Putenbraten; Kartoffeln, Kroketten, Reis,
Geschnetzeltes, Rotkohl, bunte Gemüseplatte,
Kartoffelgratin, Salatauswahl, verschiedene Dressing´s,
Räucherfischplatte, Brotkorb, Käse, Dessert

Individuelle Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne, bitte sprechen Sie uns an.

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Individuelle Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne, bitte sprechen Sie uns an.

Nächtliche Stärkung

- Gemischter Kuchen
- Chili can Carne mit Baguette
- Gulaschsuppe und Brot
- Lauchcremesuppe aus der Terrine mit Brot
- Käsewürfel und Salzgebäck
- Rustikales vom Brett mit Brot *(Fisch-, Käse und Aufschnittplatte)*

Kuchen & Torten

- Gebäck
- Gemischter Kuchen
  (z.B.: Apfel, Kirsch und andere Sorten nach Absprache)
- Gemischter Kuchen zu unseren Torte
- Gemischter Kuchen mit Sahne
- Friesentorte
- Obstbodentorte
- Verschiedene andere Sahnetorten wie z.B.:

- Schwarzwälder- Kirschtorte
- Käse- Sahnetorte
- Pfirsich- Maracujatorte
- Lübecker Nußtorte

- Hochzeitstorte nach Absprache

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Dessert

- Vanilleeis mit Sahne
- Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis (1 Kugel)
- Moussee au Chocolate auf Vanillespiegel
- Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Früchten
  (Kirsche, Himbeere, Waldbeere, Heidelbeere)
- Orangenparfait
- Joghurtparfait auf Fruchtspiegel
- Vanilleeis mit Erdbeeren *(saisonbedingt)*
- Zimtparfait
- Vanilleeis auf frischem Obstsalat
- Parfait mit Früchten
- Parfait mit Armagnac Pflaume
- Walnusseis mit Armagnac Pflaume
- Eisbombe

(Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Bedienung)

Für Ihre Trauerfeier bieten wir Ihnen an:

- gemischten Kuchen
- Gulaschsuppe satt mit Baguette
- Butterkuchen und Käseschnittchen
- Kraftbrühe mit Einlage in Terrinen mit Reis und Baguette
- Gulasch mit Kartoffeln, Rotkohl und Sauergemüse
- Hühnerfricassee mit Reis und Kartoffeln
- verschieden belegte Schnittchen
- Suppe und Kuchen
- Schnittchen und Kuchen
- Suppe und Schnittchen
- Suppe, Schnittchen und Kuchen
- Tafelspitz mit Bohnen, Reis, Salzkartoffeln und Meerrettichsauce
- gemischte Bratenplatte mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Gemüse

Gedeck A: *(alkoholische Getränke und sonstiges kostet extra)*

Schnittchen, incl. Kaffee, Tee,

Gedeck B: *(alkoholische Getränke und sonstiges kostet extra)*

Schnittchen + Kuchen, incl. Kaffee, Tee,

Gedeck C: *(alkoholische Getränke und sonstiges kostet extra)*

Suppe, Schnittchen, Kuchen, incl. Kaffee, Tee

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Hauptstr. 84
Tel.: 04321 - 22 6 10 / Fax: 30 14 46
info@landgasthofwilhelmsruh.de
www.landgasthofwilhelmsruh.de