

# Friesenstube

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen!*





## *Herzlich Willkommen in der Friesenstube des Waldhotels...*

*Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.*

*Lassen Sie sich von unserem aufmerksamen Servicepersonal verwöhnen und gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag. Für ein ausgelassenes Beisammensein mit der Familie der Freunde bietet Ihnen das angenehme Ambiente den richtigen Rahmen für einen unvergesslichen Tagesausklang.*

*Unser Team bemüht sich stets um Ihr Wohlergehen und freut sich Ihnen vom Betreten bis zum Verlassen der Friesenstube, einen rundum gelungenen Service bieten zu können. Lassen Sie sich von guten Weinen verzaubern und gönnen Sie sich aus unserem regionalen Angebot eine unserer verführerischen Speisen. Bitte bringen Sie etwas Zeit mit, da unser Küchenchef alle Gerichte mit ausgesuchten Zutaten täglich frisch für Sie zubereitet.*

*Unser Waldhotel - Team begrüßt Sie  
an Ihrem Lieblingsplatz.*

*... immer wieder ein rosiges Erlebnis!*



# Vorspeisen & Suppen



<i>Tagessuppe</i>	3,50 €
<i>Feine Kartoffelsuppe</i> <sup>1,2,3</sup> mit Räucherlachsstreifen und Sahnehaube	3,90 €
<i>Pikante Tomatensuppe</i> mit Kräutern und frischem Knoblauch	3,90 €
<i>Edelfischsuppe „Waldhotel“</i>	4,50 €
<i>Ein gemischter frischer Salat</i> angemacht mit Kräuterdressing	4,20 €
<i>Drei gebackene Garnelen</i> im Kartoffelnest mit einem Knoblauch-Chilidip	6,50 €
<i>Scheiben vom geräucherten Lachs</i> <sup>3,9</sup> auf Kartoffelpuffer mit Honig-Senf dip an Blattsalat	8,10 €
<i>Pikante Matjesstreifen</i> <sup>2</sup> mit Vollkornbrot und Kräuter dip	5,80 €

# Salate



<i>Salat „Piratenschatz“</i> gemischter Salatteller mit verschiedenen Räucherfischstücken, Schwarzbrot und Butter	8,80 €
<i>Großer knackiger Salat</i> mit einem leichten Joghurdressing und Baguette serviert	8,20 €
<i>Tomate trifft auf Mozzarella</i> mit einem Basilikum-Tomatendressing und gekräutertem Baguette	7,00 €
<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen</i> auf Salat mit Mango-Chilidressing & Kräuterbaguette	9,00 €

## Für den kleinen Hunger



*Rügener Badejunge gebacken*  
mit Wildpreiselbeeren, Schwarzbrot und Butter

6,50 €

*Matjesbrot*  
Schwarzbrot belegt mit Matjesfilet<sup>2</sup>,  
Zwiebelringen und Salatgarnitur

6,00 €

*Rustikale Aufschnittplatte*  
belegt mit verschiedenen Wurst- & Käsesorten  
und Rügener Fischspezialitäten, mit Butter  
und gemischtem Brot

10,70 €

*Ofenkartoffel*  
mit Kräuterdip an Salatvariation,

5,50 €

wahlweise mit Matjes, Räucherlachs  
oder mit Hähnchenbrust

8,50 €

*Käse-Schinkenbrot*  
gebutterte SchwarzbrotscHEIBEN belegt mit Käse  
und geräuchertem Schinken

5,50 €

## Vegetarische Speisen



*Paniertes Gemüseschnitzel*  
knusprig gebraten an Kräuterdip mit Salatvariation

8,00 €

*Pfannengemüse*  
in Olivenöl mit frischen Kräutern gegart auf  
Spaghetti

7,00 €

*Kartoffel-Kürbiskernrösti*  
mit Gartengemüse und einer leichten Kräutersauce

8,90 €

*Getreide-Gemüserisotto*  
mit Wildreis und Fetakäse überbacken

7,00 €

# Fleischgerichte



<i>Rügenteller</i> drei kleine Medaillons vom Schweinefilet, mit Rügener Kohlvariation und Bratkartoffeln	14,00 €
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch</i> mit Zwiebelringen und Gewürzgurke garniert, dazu knusprige Bratkartoffeln	8,60 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i> mit Pommes frites und einem kleinen Salatteller	10,90 €
<i>Grillteller vom Lamm</i> mit Lammsteak, Lammfilet und Lammkoteletts auf Thymiansauce <sup>1</sup> mit Prinzessbohnen <sup>2,3</sup> , Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,60 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i> naturegebraten auf Pfannengemüse und Spaghetti	11,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet asiatisch</i> Streifen von gebratener Hähnchenbrust auf Asiagemüse mit einer pikanten Knoblauchsauce und gebuttertem Wildreis	11,40 €
<i>Störtebekerspieß</i> von kurzgebratenem Rindfleisch, Schweinefleisch, Hähnchenfleisch und Lamm mit gegrilltem Gemüse, garniert mit Garnelen und mit Knoblauchdip, dazu verschieden gebackene Kartoffeln	groß 18,50 € klein 14,40 €
.....	
<i>Kleines Rumpsteak (180 g)</i> mit Kräuterbutter und Salat	14,50 €
<i>Großes argentinisches Rumpsteak (250 g)</i> mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln und Champignons	17,90 €
<i>Hüftsteak (200 g)</i> mit Kräuterbutter an Pfannengemüse	14,00 €
Alle Rindersteaks werden wahlweise mit Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder gebackenen Kartoffelecken serviert.	3,50 €

# aus Meer & Bodden



<i>Schnitte vom Ostseelachs</i> gebraten oder gedämpft auf Blattspinat in Rahm mit Bratkartoffeln serviert	12,80 €
<i>Matjesteller „Ostseewelle“</i> drei verschiedene Matjesfilets <sup>2</sup> mit hausgemachter Remouladensauce <sup>5</sup> und Bratkartoffeln <sup>5</sup>	10,00 €
<i>Dorschfilet</i> naturebraten, auf asiatischem Gemüse in einer Knoblauch-Chilisauce mit Reis	13,50 €
<i>Dorschfilet „Fischers Art“</i> in Eihülle mit Butter gebraten, auf frischem Gartengemüse, mit Champignons, Dillsauce und knusprigen Bratkartoffeln	12,80 €
<i>Göhrener Kutterscholle auf großer Fahrt</i> Schollenfilet in Butter gebraten auf Blattspinat in Rahm, garniert mit Schrimps, Garnelen, Muscheln und Scheiben vom geräucherten Lachs, dazu Kräutersauce und Petersilienkartoffeln	14,50 €
<i>Gegrillte Heilbuttschnitte</i> an knackiger Salatvariation mit Bratkartoffeln	13,20 €
<i>Pannfisch</i> Filetstücke von verschiedenen Fischen mit Gemüse in Butter gebraten, überzogen mit Senfsauce in einer Pfanne angerichtet und mit Bratkartoffeln serviert	11,90 €
<i>Garnelenschwänze</i> mit Zwiebellauch und Tomaten in Knoblauch- Kräuterbutter gebraten, dazu ofenfrisches Baguette	15,80 €
<i>Boddenzander</i> an der Haut in Butter gebraten, auf einer Riesling-Rahmsauce mit Broccoli und Wildreis	14,50 €



## aus Meer & Bodden



### *Bunte Fischplatte*

von gebratenen und gedämpften Ostseefischen mit Garnelenschwänzen, verschiedenen Saucen<sup>1,4</sup>, Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln

18,50 €

### *Rotbarschfilet „Don Alfredo“<sup>1,2,7</sup>*

mit Käse überbacken auf grünen Nudeln, angemacht mit Champignons, Eismeergarnelen und Sahne

12,50 €

### *Gedünstetes Seelachsfilet*

an verschiedenen Arten von Gartengemüse mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln

10,50 €

## Besonderes



### *Chateau briand*

(doppeltes Filetsteak vom Rind)

### *Entenbraten*

### *Lammrücken unter Kräuterkruste*

Oder mögen Sie Hummer?



## Gaumenfreuden

bereitet unser Küchenteam gerne auch auf Vorbestellung zu.

## Wir Freuen uns auf Ihre Wünsche!

Gerne empfehlen wir Ihnen einen guten Wein zu Ihrem Gericht.

# Desserts



*Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne*

3,50 €

*Belgische Waffel  
mit Kirschen und Vanilleeis*

4,20 €

*Dessertteller Waldhotel*

5,80 €

*Tagesdessert*

3,50 €



## *Legende der Zusatzstoffe*

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmitteln
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 7 enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 entfällt
- 9 geschwefelt





AKZENT  
**WALDHOTEL**  
*Göhrren*