

Menü
und Büffetvorschläge
für Ihre Feier im und außer Haus
ab 10 Personen



Restaurant „Zur Waldesruh“

Familie Lehr

Kleine Berghofer Str. 3

44287 Dortmund

Tel.: 0231/481680

Wir bitten um frühzeitige Bestellung
und beraten Sie gerne

Seite:**Inhalt:**

1	Menüvorschläge
2	Menüvorschläge
3	Rustikale Gerichte
4	Kalte Vorspeisen
5	Kalte Vorspeisen
6	Suppen
7	Warme Vorspeisen
8	Hauptgerichte Wild
9	Hauptgerichte vom Schwein
10	Hauptgerichte vom Rind
11	Hauptgerichte vom Kalb
12	Hauptgerichte Geflügel
13	Hauptgerichte vom Lamm
14	Nudelgerichte
15	Hauptgerichte Fisch
16	Dessert
17	Buffet 1 und Buffet 2
18	Westfälisches Buffet und italienisches Buffet
19	Amerikanisches Buffet
20	Herbstliches Buffet
21	Längst vergangene Glanzlichter der kalten Küche
22	Salat
23	Kanapees

Menüvorschläge

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Geschmorte Hasenkeule mit Rotkohl und Knödeln

Herrencreme

€ 16,50

Hühnersuppe

Rinder - und Schweinebraten mit frischen Gemüsen
dazu Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit Rumkirschen

€ 17,50

Westfälische Kartoffelsuppe

Pfeffersack mit Röstkartoffeln und Salaten

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 16,50

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
mit Gemüseplatten, dazu Reis und Krokette

Eis mit heißen Himbeeren

€ 19,00

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Toast

Hirschbraten in Preiselbeer - Sahnesauce
mit Rosenkohl, Rotkohl, Spätzle und Knödel

Schokoladenmoussé mit Orangen

€ 25,50

Menüvorschläge

Hausgebeizter Graved Lachs

an Kräutercreme

Burgunderbraten mit kleinen Gemüsen

und Kartoffelgratin

Bayerische Creme mit Himbeermark

€ 26,00

Entencosommé

Tafelspitz in Kräutersauce mit Salzkartoffeln,

frischen Gemüsen und Salaten

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22,50

Leichte Broccolirahmsuppe

Roastbeefscheiben in Rotweinsauce dazu

Kartoffelgratin und frisches Gemüse

Apfelsülze mit Vanillesauce

€ 27,50

Hasenpastete an Cumberlandsauce

Steinpilzconsommé mit Käsegebäck

Hirschmedaillons in Sauerkirsch - Pfeffersauce

mit Broccoli und Krokette

Honigcassata

€ 32,00

Rustikale Gerichte

Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade	€ 8,00
Gekochte Ochsenbrust mit Boullionkartoffel	€ 11,00
Westfälischer Rosenkranz mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln	€ 9,00
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Püree	€ 11,50
Steckrübeneintopf mit gegrilltem Schweinebauch	€ 9,00
Möhreneintopf mit gegrilltem Schweinebauch	€ 9,00
Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst, Rippchen und Röstkartoffeln	€ 10,50
Pfefferpothast mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln	€ 9,00
Geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Püree	€ 10,50
Krustenbraten mit Brot Krautsalat	€ 10,00

Kalte Vorspeisen

Aalparfait an Limettensauce	€ 8,50
Hechtterriner mit Kräutern	€ 8,50
Lachsterriner an Paprikasauce	€ 9,50
Terriner von zweierlei Fischen an Tomatencoulis	€ 8,70
Galantine von Edelfischen	€ 8,70
Graved Lachs an Kräutercreme	€ 8,20
Schwarzmeerrose (Rosette von geräuchertem Lachs an Creme fraiche mit Kaviar)	€ Tagespreis
Rauchforelle mit Sahnemeerrettich	€ 5,60
Matjesfilet auf „norwegische Art“	€ 8,00
Matjesröllchen gefüllt auf Apfelscheibe	€ 3,10
Wildententerriner in Sauternesgelee	€ 8,70
Wildentenpastete	€ 8,50
Rehpastete an Cumberlandsauce	€ 8,20
Gefüllte Wachtel in Portweingelee	€ 7,40
Entenballontiner in Sherrygelee	€ 7,70
Rustikale Kaninchensülze	€ 7,20
Ochsenchwanzsülze auf Linsensalat	€ 7,40

Kalte Vorspeisen

Schinkenröllchen

Roastbeefröllchen

Ganze kalte Artischocken

Kalter Spargel in Vinaigrette

Hasenpastete oder Hasenterrine

Poulardenpastete oder Poulardenterrine

Rustikale Pastete mit Rauchschinken

Wildpastete

Carpaccio vom Rind

Suppen

Leichte Brunnenkressesuppe	€ 4,00
Rahmsuppe Florentine	€ 4,00
Westfälische Kartoffelrahmsuppe	€ 4,00
Alte Pastoren (Linsencremesuppe mit Fasan)	€ 4,70
Champignonrahmsuppe	€ 3,90
Artischockenrahmsuppe	€ 4,20
Geflügelrahmsuppe (Flämisch)	€ 3,50
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	€ 3,50
Entenconsommé	€ 4,10
Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 3,50
Klare Ochsenchwanzsuppe	€ 3,70
Wildkraftbrühe mit Klößen	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe	€ 3,90
Hausgemachte Fischsuppe mit Cognac	€ 5,60
Muschelsuppe mit Safran (nur in der Muschelsaison)	€ 6,00
Schneckenrahmsuppe mit Knoblauch und frischen Kräutern	€ 4,20
Herzhafte Gulaschsuppe	€ 3,50
Krebsrahmsuppe mit Lachs und Krabben	€ 6,00
Broccolirahmsuppe	€ 4,00
Klare Tomatensuppe	€ 3,80
Tomatensuppe mit Gin	€ 3,80
Kräuterrahmsuppe	€ 4,00

Warme Vorspeisen

Gefüllte Lachsroulade in Rieslingrahm	€ 11,00
Kleines Lachssteak in Thymiansauce	€ 8,20
Loup de Mer in Estragonschaum	€ 11,50
Baby- Steinbutt auf Tomatenwürfeln mit Basilikum	€ 11,00
Aalaufauf an Kaviar- Buttersauce	€ 11,70
Lachssoufflé in Rieslingrahm	€ 9,70
Kleines Lachssteak auf Gemüsestreifen in Sahnesauce	€ 8,50
Gebratene Lachsmedaillons auf Tomatenwürfeln mit frischen Pfifferlingen	€ 11,00
Muschelragout auf Blattspinat zwischen Blätterteigschichten	€ 9,50
Ein Dutzend Schnecken in Champignonköpfen mit Knoblauchpürré gratiniert	€ 8,20
Ein Dutzend Schnecken „Provencale“	€ 8,50
Ein Dutzend Schnecken mit Kräutern in Chablisrahm	€ 8,50
Gefüllte Wachteln in Champagersauce mit Wildreis	€ 9,20
Gefüllte Poulardenbrust auf Gemüsestreifen	€ 7,40
Gebratene Gänseleber auf Blattspinat mit Pilzen	€ 7,50
Ganze Artischocken mit Saucen	€ Tagespreis
Gefüllte Auberginen	€ 6,00
Gefüllte Zucchini	€ 6,00

Hauptgerichte Wild

Frischlingsfilet im Blätterteig	€ 18,40
Hirschkalbsfilet im Blätterteig	€ 21,00
Hirschkalbsmedaillons in einer Sauerkirsch- Pfeffersauce	€ 19,00
Rehkeule in Preiselbeerrahm	€ 21,00
Scheiben vom Rehrücken auf Nußnudeln	€ 23,00
Wildschweinkeule in Wacholderrahm	€ 17,50
Rehragout mit Waldpilzen und Perlzwiebeln	€ 13,00
Hasenkeule in Rotweinsauce	€ 13,50
Kaninchenkeule in Backpflaumen- Essigsauce	€ 12,50
Kaninchenkeule in Estragonrahm	€ 12,50
Hirschragout in Preiselbeerrahm	€ 13,00
Schnitzel vom Wildschweintrücken an Sauerkirsch- Pfeffersauce	€ 19,50

Hauptgerichte vom Schwein

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Echalottes In einer Sauce aus Creme Fraiche und frischen Kräutern	€ 15,00
Filetgeschnetzeltes in Champignonrahm	€ 14,60
Schweinefiletgeschnetzeltes in Kräuterrahm	€ 14,60
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Apfelspalten in Calvadosrahm	€ 14,60
Schweinefiletscheiben auf grünen Sahnenudeln	€ 15,70
Schweinefilet mit Duxelles im Blätterteig	€ 17,00
Schweinerückenbraten in Senf- Kräuterkruste	€ 12,50
Elsässer Schweinerückensteak	€ 12,50
Pfefferpothast	€ 9,00

Hauptgerichte vom Rind

Ungarisch Gulasch	€ 12,00
Osso Bucco	€ 13,00
Tafelspitz in einer Kräutersauce	€ 13,50
Tafelspitz in Meerrettichsauce	€ 13,50
Gekochter Rinderbrust in Sahnesauce	€ 12,50
Rinderbraten in einer kräftigen Rotweinsauce	€ 13,50
Westfälischer Sauerbraten	€ 12,50
Rustikale Rinderroulade	€ 12,50
Roastbeefscheiben „Bordelaise“	€ 17,80
Rinderfiletscheiben in Rotweinsauce	€ 22,00
Filet „Wellington“	€ 24,00
Rinderfiletscheiben im Wirsingmantel	€ 23,50
Filetspitzen „Stroganoff“	€ 19,50

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsrahmbraten	€ 16,00
Geschmortes Kalbshaxenfleisch	€ 15,50
Kalbsrückenscheiben in Rahmsauce	€ 22,30
Kalbsrückensteak an Pfifferlingrahm	€ 22,30
Kalbsfilet in Kräuterrahm	€ 27,00

Hauptgerichte Geflügel

Hühnerfrikassee	€ 11,50
Geflügelleberragout	€ 11,50
Putenschnitzel in Curryrahm	€ 12,50
Chicken a la King	€ 14,50
In Sesam gebratene Entenleber auf Blattspinat	€ 13,00
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm	€ 14,60
Gebratene Putenstreifen mit Zucchini und Champignons in einer pikanten Tomatensauce	€ 14,60
Gefüllte Ente mit Orangen	€ 15,50
Gefüllte Ente mit Kräutern	€ 15,50
Gänsebraten mit Apfelrotkohl Schmorapfel und Knödeln	€ 18,50
Rosa gebratene Entenbrust in einer Cassis- Sauce	€ 17,50

Hauptgerichte vom Lamm

Gefüllter Lammrücken in der Kräuterkruste	€ 17,50
Lammfilet mit Porreeschaum im Blätterteig	€ 18,00
Gefüllte Lammschulter	€ 13,50
Lammkeule in Kräuterrahm	€ 14,60
Lammragout	€ 13,80
Geschnetzeltes vom Lamm mit Blattspinat	€ 13,50

Nudelgerichte

Westfälische Sahnenudeln	€ 9,50
Grüne Nudeln in einer Gorgonzola- Rahmsauce mit frischen Champignons und Kräutern	€ 10,00
Bandnudeln „Palermo“ mit frischen Kräutern in Tomatensauce	€ 10,00
Tortellini in Tomatensauce Käse überbacken	€ 10,60
Lasagne mit Käse überbacken	€ 8,50
Sahnenudeln mit gebratenen Lachsstreifen und Krabben	€ 11,50
Bandnudeln nach „Bauernart“	€ 9,00
Grüne Nudeln „Carbonara“	€ 9,50
Bandnudeln „Niccoise“	€ 9,00
Bandnudeln in Rahmsauce mit frischen Waldpilzen	€ 9,00

Hauptgerichte Fisch

Gedünstetes Heilbuttfilet mit Muscheln Und Gemüse in einer Weißweinsauce	€ 16,50
Seelachsfilet in einer Brunnenkressensauce	€ 14,00
Kabeljaufilet in Senfsauce	€ 14,00
Helles Muschelragout mit Safran	€ 14,50
Weißes Fischragout	€ 14,00
Confucius von Edelfischen	€ 15,50
Lachsforelle auf Gemüsestreifen in Sahnesauce	€ 14,60
Norweger Lachssteak in Rieslingrahm	€ 16,50
Norweger Lachssteak in einer Thymiansauce	€ 16,50
Lachsmedaillons auf Tomatenwürfeln mit frischen Pfifferlingen	€ 17,00
Gefüllter Zander im Blätterteig	€ 17,50
Gefüllte Lachsforelle im Blätterteig	€ 17,50
Gefüllter Lachs im Blätterteig	€ 17,50

Dessert

Schokoladenmous­sé mit Orangen	€	4,40
Weiß­e Schokoladenmous­sé mit Rumrosinen	€	4,90
Bayerische Creme mit Himbeer­mark	€	4,60
Verschiedene Mous­­sés mit Früchten	€	6,70
Mohnparfait	€	6,20
Teeparfait	€	6,20
Erdbeerparfait	€	5,90
Honigcassata mit Früchten garniert	€	6,20
Zabayone alla Marsala	€	4,60
Altbierzabayone	€	4,60
Salat von frischen Früchten	€	4,40
Rote Grütze mit Vanillesauce	€	4,40
Apfelsülze mit Vanillesauce	€	5,90
Grapefruitsülze mit Himbeer­mark	€	5,40
Pochierte Birnen auf Vanilleeis mit Himbeer­mark	€	5,60
Tarte Tatin	€	3,60
Charlotte au Chocolate auf Mokka­schaum	€	7,20
Walnusseistorte mit Feigen an Ingwerschokolade	€	5,60
Grand Manier Soufflé mit Früchten umlegt	€	6,90
Kirscheisauflauf mit flambierten Kirschen	€	6,70
Hausgemachter Eisauflauf mit Bergkräuter und deren Likören	€	7,20

Buffet (1)

Nach Wahl: Krustenbraten mit Sauerkraut

Oder Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln

Oder Westfälischer Rosenkranz mit Bratkartoffeln

Hühnersuppe

Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenschenkel, Schinkenröllchen,
Melonenschiffchen mit Knochenschinken. Gebackenes Kasseler
und rosa gebratenes Roastbeef.

Eiersalat, Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Heringstopf.

Käsebrett mit Brot.

Dessert nach Wahl: Herrencreme

Oder Obstsalat

Oder Rote Grütze

€ 23,00

Buffet (2)

Nach Wahl: Krustenbraten mit Sauerkraut

Oder Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln

Oder Westfälischer Rosenkranz mit Bratkartoffeln

Hühnersuppe

Schnitzel, Frikadellen, Hähnchenschenkel, Schinkenröllchen,
Melonenschiffchen mit Knochenschinken, Roastbeef, Kasseler,
Schweinefiletmedaillons, Räucherlachs, Forellenfilet.

Eiersalat, Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Heringstopf.

Käsebrett, Brot.

Dessert nach Wahl: Herrencreme

Oder Obstsalat

Oder Rote Grütze

€ 25,00

Westfälisches Buffet

Westfälische Kartoffelsuppe	
Hausgemachte Sülze mit Remoulade	
Gemischte Schinkenplatte	
Platten mit Blutwurst, grober Leberwurst, Mettwurst	
Schwartemagen und Mettenden	
Hausgemachtes Mett mit Zwiebeln	
Westfälischer Rosenkranz auf Bratkartoffeln	
Steckrüben- oder Möhreeneintopf	
Kartoffelsalat	
Nudelsalat	
Krautsalat	
Brot und Butter	
Rote Grütze und Herrencreme	€ 23,00

Italienisches Buffet

Minestrone oder Fischsuppe	
Nach Wahl:	Hasenragout mit Rissotto
Oder	Sahnenudeln mit Lachs und Krabben
Grüne Nudeln „Carbonara“	
Lasagne	
Macaroni- Champignonsalat	
Lachssalat	
Salat aus Meeresfrüchten	
Brot, Knoblauch- und Kräuterbutter	
Orangen- oder Erdbeerschaum	€ 25,00

Amerikanisches Buffet

Nach Wahl: Fischsuppe

Oder Erdnuß- Suppe

Oder Maiscremesuppe

Oder Senats- Bohnesuppe

Chili con Carne
Philadelphia Pfeffertopf

Nach Wahl: Huhn a la King

Oder Gebackene Bohnen

Fischplatte mit verschiedenen Saucen
Roastbeefplatte
Scampi- Lachssülze

Kokos- Geflügelsalat
Thunfischsalat
Krautsalat mit Grapefruit

Brot, Knoblauch- und Kräuterbutter

Avocadocreme

€ 27,00

Herbstliches Buffet

Linsencremesuppe mit Fasanhenne

Nach Wahl: Rehragout mit Waldpilzen und Perlzwiebeln, Spätzle
Oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm mit Klößen
Oder Hasenkeule in Rotweinsauce mit Nußnudeln

Knochenschinken mit Melonenschiffchen,
Hirschmedaillons, Wildschweinmedaillons, Putensteaks,
garnierte Poularden, Kasseler mit Backpflaumen gefüllt.

Nach Wahl: Kalter Wildschweinsrücken
Oder Kalter Hirschrücken
Waldorfsalat, süßer Krautsalat mit Grapefruit.

Käseauswahl mit Brot und Butter

Nach Wahl: Rote Grütze mit Vanillesauce
Oder Apfelzülze mit Rumrosinen und Vanillesauce
Oder Bayerische Creme mit Himbeermark € 35,50

Längst vergessene Glanzlichter
der kalten Küche

Kalter Fasan „Marie- Jeanne“

Dodine von Ente „Charles Voucher“

Languste „Bellevue“

Bachforelle „Palasthotel

Lachsforelle „Wladimir“

Rehrücken auf großherzogliche Art

Hummersalat in der Kokosnuß

Waldorfsalat

Petit Fours

(Ab 10 Personen) pro Person:

€ 57,00

(ab 20 Personen entfällt die Lachsforelle „Wladimir“,

hinzu kommt Lachs „Bellevue“, weitere Auswahl auf Anfrage)

Salate

Gemischte Blattsalate in Haselnußvinaigrette
Joghurtdressing
Oder Kräutersauce

Italienischer Salat

Gurkensalat

Tomatensalat

Paprikasalat

Krautsalat mit Speck und Zwiebeln

Möhrensalat mit Äpfeln

Rotkohlsalat

Gemüsesalat

Waldorfsalat

Warmer oder kalter Kartoffelsalat

Nudelsalat

Teufelssalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat

Blattsalate mit Krabben

Salat von Holländer Matjes

Maccaronisalat mit Champignons

Kanapees

Rauchforelle mit Sahnemeerrettich	€ 1,50
Rauchlachs mit Ei	€ 1,50
Graved Lachs	€ 1,70
Seelachs	€ 1,40
Räucheraal mit Zwiebeln	€ 2,00
Matjesfilet mit Zwiebeln	€ 1,40
Keta Kaviar mit Kresse	€ 1,30
Grönland- Shrimps	€ 1,70
Hummerkrabben	€ 2,10
Knochenschinken	€ 1,30
Schweinerückenbraten	€ 1,40
Kasseler	€ 1,40
Roastbeef	€ 1,50
Mett mit Zwiebeln	€ 1,20
Pökelzunge	€ 1,40
Putensteak	€ 1,50
Camembert	€ 1,40
Schnittkäse	€ 1,30
Edelpilzkäse	€ 1,40
Frischkäse mit Kräutern	€ 1,30
Wachtelei mit Kresse	€ 1,50
Gefüllter Artischockenboden	€ 1,50
Gefülltes Ei	€ 1,10
Gefüllte Tomate	€ 1,50
Brandteigswänchen mit Käsecreme	€ 1,80
Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat	
Gefüllte Eier mit Kresse	