

*Speisekarte*

*RW*



## DIE GESCHICHTE DES HOTELS „RESIDENZ WALDOASE“

Eine der ältesten Ferienanlagen im Seebad Ahlbeck ist die inmitten des Küstenwaldes gelegene „Residenz Waldoase“. Das 1914 von der Siemens-Stiftung errichtete Ferienhotel für Werksangehörige wurde damals im Wald, zwischen dem Seebad Ahlbeck und Swinemünde, auf einem 40.000 m<sup>2</sup> großen Grundstück, direkt an der Ostsee erbaut.

Heute trennt beim Spaziergang auch kein Grenzzaun mehr den deutschen-polnischen Ostseestrand. Nur der nahe Grenzübergang verdeutlicht noch das Verlassen der Bundesrepublik. Bewegt, wie die Zeiten dieser Region, war auch das Schicksal des Hotels in den letzten Jahrzehnten. Lange war es unter dem Namen „Soja Kosmodemjanskaja - Schulungs- und Erholungsheim“ ein Begriff. Mit der „Interflug“ hatte das Objekt zu DDR-Zeiten einen wirtschaftlich starken Betreiber, der es zu einem Hotel ausbaute und dadurch eine gute bauliche Substanz hinterließ.

Nach der Privatisierung, wurde die im Landhausstil errichtete „Residenz Waldoase“ 1993 von Klöver-Touristik übernommen und behutsam restauriert sowie aufwändig modernisiert. Es erfolgte eine Totalrenovierung der Hotelanlage. 1994 konnte das Haus dann als „Residenz Waldoase 3-Sterne-Plus-Hotel“ neu eröffnet werden.

Die etwas spartanischen Bungalows im Naturparadies des 40.000 m<sup>2</sup> großen Hotel-parks wurden 1996 durch 11 kanadische Ferienhäuser mit jeweils zwei Wohneinheiten (78 m<sup>2</sup> im Ober- und 56 m<sup>2</sup> im Erdgeschoss) ersetzt. 2000 übernahm „Schöner Inseln“ das Hotel. Jedoch wollte sich der gewünschte Erfolg nicht einstellen. Nach mehreren Krisenjahren und einer neuen Philosophie, bei der der Hotelgast im Vordergrund steht, haben im Mai 2003, Reinhard und Erika Bickmann die Hotelanlage erworben und führen die „Residenz Waldoase“ seitdem sehr erfolgreich.

*Eine Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unseren Servicemitarbeitern.*

# Vorspeisen

## SUPPEN UND SALATE

*Tomatensuppe  
mit Croûtons und feiner Sahnehaube  
4,90 €*

*Pommer'sche Soljanka  
mit Roter Beete, dazu Schwarzbrot mit Frischkäse und Zwiebellauch  
5,90 €*

*Kleiner gemischter Salat  
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing  
4,90 €*

*Großer gemischter Salat  
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing  
9,10 €*

*Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.*

# Hauptgerichte

FEINES AUS DEN WÄLDERN UND MEEREN

## *Gemüsebratlinge*

*mit Kartoffelstampf, geschmolzenen Kirschtomaten  
und veganer Bratensauce*

11,10 €

## *Gebratenes Schnitzel vom Schwein\**

*mit Bratkartoffeln und Gurkensalat*

15,90 €

## *Fischplatte*

*Dreierlei Filets vom Fisch: Lachs, Dorsch, und Zander  
mit Garnelen, an Hummer- und Dillsauce, mediterranem Gemüse,  
dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*

*für eine Person - 22,00 €*

*für zwei Personen - 39,00 €*

## *Gebratenes Zanderfilet*

*mit Trüffelrahmwirsing und Kartoffelstampf*

17,80 €

*\*Wir verwenden Schweinefleisch aus regionaler Schlachtung,  
von einem heimischen Bauernhof.*

# Desserts

SÜSS UND LECKER

*Pommer'sche Rote Grütze*  
*mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis*  
4,50 €

*Apfelstrudel*  
*mit frischer Sahne, Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis*  
5,00 €

*Zwei Eierkuchen*  
*gefüllt mit Apfelkompott, an Vanillesauce*  
5,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

*Nach gutem Essen einen Edelbrand*  
*aus der exklusiven Edeldestillerie Robert Oberhofer (Mils/Tirol)*

*Holunder oder Beerencuvée*  
2 cl - 4,50 €

# Eiskarte

## EINE KÜHLE ERFRISCHUNG

### *Kindereisbecher*

*2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und bunten Goldbären* 3,50 €

### *Heiß auf Eis*

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne* 5,20 €

### *Heiße Liebe*

*3 Kugeln Vanilleeis, Sahne und heiße Himbeeren* 5,20 €

### *Nusseisbecher*

*2 Kugeln Haselnuss und 1 Kugel Walnuss  
mit Sahne, ganzen Nüssen und Schokoladensauce* 5,80 €

### *Kirscheisbecher*

*1 Kugel Mandelmilch-Schwarzkirsch, 1 Kugel Schokolade  
1 Kugel Himbeer-Joghurt, 1 Schuss Amaretto Sahne,  
Schokoladensauce und Mandelsplit* 5,80 €

### *Schwedenbecher*

*3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör* 5,20 €

### *Eiskalter Engel*

*Vanilleeis, Orangensaft und Sahne* 3,90 €

### *Eiskugeln nach Wahl*

*Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss,  
Haselnuss, Amarenakirsche, Erdbeere* je 1,50 €

### *Sorbet-Kugeln nach Wahl*

*Zitrone, Cassis, Apfel, Birne* je 1,50 €

# Speisekarte

## FÜR KINDER!

Röhrennudeln  
mit Tomatensauce  
4,60 €

Zwei Eierkuchen  
mit Apfelkompott gefüllt  
und Vanillesauce  
5,90 €

Kleines paniertes Schnitzel  
mit buntem Gemüse  
und Petersilienkartoffeln  
7,50 €

Fischstäbchen  
mit Kartoffelpüree  
und Gurkensalat  
7,50 €



Unsere kleinen Gäste  
laden wir nach gutem Appetit  
zu einem Eis ein!

*PPW*  
*PPW*

# Waldoases Spargelzeit

DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE HAT SAISON

*Spargelcrèmesuppe  
mit Bärlauch-Croûtons  
5,10 €*

*Marinierte Spargelspitzen  
an Erdbeer-Rucola-Salat mit Kürbiskernen und Himbeer-Vinaigrette  
klein - 5,80 €  
groß - 10,00 €*

*Der Klassiker - Spargel mit Sauce hollandaise  
dazu roher oder gekochter Schinken  
12,10 €*

*Wilde Pasta-Spargel-Pfanne  
mit sautierten Streifen von der Rehkeule\*\*, Kirschtomaten,  
Kürbiskernen und geriebenem Parmesan  
15,10 €*

*\*\*Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich von einem lokalen Jäger.*



# Waldoases Spargelzeit

DAS KÖNIGLICHE GEMÜSE HAT SAISON

*Spargel mit einem Schnitzel Wiener Art\*  
dazu Sauce hollandaise und Salzkartoffeln  
17,20 €*

*Gebratenes Lachsfilet mit gratiniertem Spargel  
an herzhaften Rosmarinkartoffeln, Kräuterschaum  
und mariniertem Feldsalat  
19,80 €*

*Schnitzel von der Rehkeule\*\* in Pistazien-Semmel-Hülle  
mit Wacholder-Cranberry-Rahm, grünem Spargel  
und Parmesanstampf  
20,10 €*

*\*Wir verwenden Schweinefleisch aus regionaler Schlachtung,  
von einem heimischen Bauernhof.*

*\*\*Unser Wildfleisch beziehen wir ausschließlich von einem lokalen Jäger.*



## DAS SPARGEL-ABC

**S wie Sauce hollandaise:** Alten Quellen zufolge ist diese Sauce französischen Ursprungs und hieß zunächst Sauce Isigny nach dem Ort Isigny-sur-Mer in der Normandie, der bekannt war als Zentrum der französischen Butterherstellung. Die Sauce soll im 17. Jahrhundert kreiert worden sein. Ihre Umbenennung erfolgte zur Zeit des Ersten Weltkrieges, als die Butterproduktion in Frankreich zum Erliegen kam und Butter aus Holland importiert werden musste. Der Name hollandaise wurde danach beibehalten.

**P wie Pflanze:** Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts pflanzte man ausschließlich Grünspargel, der 10 bis 20 cm oberirdisch wuchs. Dank der Lichteinwirkung bekommen die Sprossen eine frische grüne Farbe. Der in der Erde liegende Teil ist hellgrün bis weiß. Diese Erkenntnis nutzten holländische Bauern Mitte des 19. Jahrhunderts und stülpten Röhren und Glocken aus Glas, Holz oder Ton über den wachsenden Spross. So verhinderten sie jeglichen Lichteinfluss, und der Spargel blieb nicht nur weiß, sondern hatte auch ein anderes Aroma.

**A wie Aspáragos:** Die alten Griechen schätzten die botanischen und pharmakologischen Vorzüge des Spargels und nannten ihn „Aspáragos“, Synonym für „junger Trieb“. Er galt als heiliges Kranzgewächs, welches der Liebesgöttin Aphrodite geweiht wurde. Seinen aphrodisischen Ruf ist das Gemüse bis heute nicht losgeworden.

**R wie Römer:** Bei den Römern war Spargel ein sehr begehrtes und auch teures Gemüse, sodass Kaiser Diokletian im Jahr 304 n. Chr. sogar eine „Spargelhöchstpreis-Verordnung“ erließ. Die Römer machten den Spargel auch nördlich der Alpen bekannt. Allerdings geriet der Spargel in Vergessenheit, und der Anbau ist erst wieder ab dem 16. Jahrhundert belegt.

**G wie Gesundheit:** In der Volksmedizin wurde der Spargel früher als gutes Heilmittel bei Steinleiden, Harnverhalten, Herzklopfen, Husten, Milz- und Leberleiden, Rheuma und Gicht empfohlen. Heute verordnet man Spargel als unterstützende Medizin bei Wassersucht, Blasen- und Nierenleiden, Harnverhalten oder Blasenentzündung. Er wirkt appetitfördernd und abführend.

**E wie Europäisches Spargelmuseum:** Im idyllischen Städtchen Schrobenhausen, auf dem Weg von Ingolstadt nach Augsburg, befindet sich das einzigartige Spargelmuseum. Mehr als 1000 Exponate (Besteck, Geschirr, Meißener Porzellan, sowie Spargel in Kunst) aus über 30 Staaten sind auf drei Stockwerken im geschmackvoll renovierten „Amtsturm“ ausgestellt.

**L wie Luxusgemüse:** Spargel war lange Zeit ein Luxusgemüse, das sich nur gehobene gesellschaftliche Kreise leisten konnten. Um die Standesunterschiede zu unterstreichen, wurde vor allem im 17. und 18. Jahrhundert repräsentatives Tafelgeschirr für den Spargelgenuss entworfen. Ein Beispiel für solches Geschirr sind Deckeldosen, die wie ein Spargelbündchen geformt waren. In diesen Behältnissen wurde Butter oder Sauce bevorzugt bei Schaugerichten aufgetragen.