

*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 Klöber-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  
4,50 €*

*Pommer'sche Soljanka  
mit Roter Bete dazu Schwarzbrot mit Frischkäse und Zwiebellauch  
5,00 €*

*Klare Fischsuppe  
mit Filets von Ostseefischen, Wurzelgemüse und Safran  
5,60 €*

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

*Salat-Buffer  
Selbstbedienung ab 18:00 Uhr  
pro Portion 5,20 €*

*Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.*

# Hauptgerichte

VEGETARISCH UND VEGAN

*Großer gemischter Salat  
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing  
8,90 €*

*Gebratenes Zucchini-Paprika-Gemüse  
in fruchtiger Tomatensauce mit Penne und Frischkäse,  
garniert mit frischen Gartenkräutern  
10,40 €*

*Gebratene Couscous-Gemüse-Laibchen  
an Kartoffelpüree mit Mandel-Hafer-Milch, geschmolzenen Kirschtomaten  
und veganer Bratensauce  
12,20 €*

*Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.*

# Hauptgerichte

AUS MEEREN UND BÄCHEN - VON WIESEN UND WEIDEN

*Matjesfilets „Hausfrauenart“  
mit Salzkartoffeln und Speckbohnen  
11,00 €*

*Gebratene Forelle  
mit zerlassener brauner Butter, Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat  
11,20 €*

*Gebratenes Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
14,90 €*

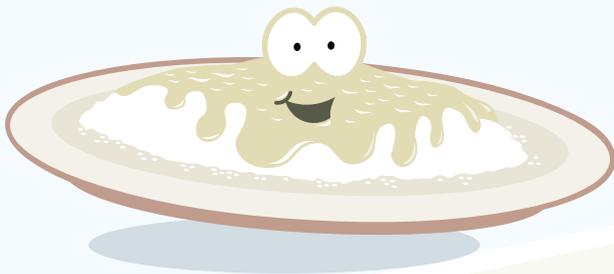
*Grillplatte Waldoase  
Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchen  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und frittierten Kartoffelstreifen  
16,70*

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

# Speisekarte

## FÜR KINDER

Möhrenbrot oder Kräuter-Frischkäse-Brot  
2,30 €



Röhrennudeln  
mit Tomatensauce  
4,60 €

Milchreis  
mit Apfelmus oder Zimt und Zucker  
4,90 €

Großer Kartoffelpuffer  
mit Apfelmus und Smarties-Gesicht  
5,50 €

Vier Fischstäbchen  
mit Kartoffelpüree  
und Gurkensalat  
5,80 €



Brokkoli-Erbсен-Penne  
in Sahnesauce mit gebratenen Bouletten  
und Parmesan  
6,90 €

Kleines paniertes Schnitzel  
mit Pommes Rot-Weiß  
und buntem Gemüse  
6,90 €



# Desserts

SÜSS UND LECKER

*Pommer'sche Rote Grütze  
mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis  
3,90 €*

*Zwei Eierkuchen  
gefüllt mit Apfelkompott an Vanillesauce  
4,20 €*

UNSERE EMPFEHLUNG

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

*Limonera (Williamsbirne), Holunder  
oder Gravensteiner Cuvée (Apfel/Birne)  
2 cl - 5,50 €*

# Eiskarte

## EINE KÜHLE ERFRISCHUNG

### *Kindereisbecher*

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

### *Heiß auf Eis*

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

### *Heiße Liebe*

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

### *Nusseisbecher*

*Zwei Kugeln Haselnuss und eine Kugel Walnuss  
mit Sahne, ganzen Nüssen und Schokoladensauce* 5,80 €

### *Kirscheisbecher*

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

### *Eiskugeln nach Wahl*

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

### *Sorbet-Kugeln nach Wahl*

*Cassis, Apfel* je 1,50 €