

Vorspeisen und Suppen

Hausgebeizter graved Lachs auf Reibekuchen,
dazu Honig/Senf-Dip und Salatbouquet 1,9 a-n
9,-

Warmer Feta-Käse
mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
dazu frisches Baguette 13 a-n
9,- (7,-)

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen und Eierstich a-n
5,-

Leicht gebundene Zwiebelsuppe „Französische Art“
mit Croutons und Käse überbacken a-n
6,-

* * * *

Fleischlose Gerichte

Gemüse-Spätzlepfanne mit Sc. Hollandaise
frisches Gemüse, gebratene Champignons,
in einer Gusspfanne serviert a-n
15,-

Hausgemachte Semmeltaler
mit Pfifferlingen in Rahmsoße
gemischter Salatteller a-n
15,-

Salate und leichte Kost

Gemündner Bauernsalat,
mit Paprika, Gurken, Tomaten, Ei und Blattsalat a-n
7,-

...mit hausgebeiztem graved Lachs 1,9 a-n
+7,-

...mit panierten Hähnchenbruststreifen a-n
+7,-

...mit 2 gebackenen Schinkenröllchen 1,2,3 a-n
+7,-

Unsere Dressings sind hausgemacht -Joghurt/Schmand oder Honig/Senf-

* * * *

Fisch- und Geflügelgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Speckbratkartoffeln, mit Sauce Hollandaise
und frischem Gemüse 1,2,3 a-n
19,-

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen
in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und frisches
Marktgemüse mit Sauce Hollandaise a-n
19,- (15,-)

Zartes Hähnchenbrustfilet gratiniert „Försterin Art“
-mit frischen Champignons und Sc. Hollandaise-
dazu Kroketten und gemischten Salatteller 2 a-n
19,- (15,-)

Schnitzelgerichte vom Schweinelachs -handgeklopft-

Pfefferschnitzel -mit grünem Pfeffer-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Semmeltaler 2, a-n
18,- (14,-)

Cordon bleu -gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Kartoffelkroketten 1,2,3, a-n
18,- (14,-)

Zwiebelschnitzel -mit gebratenen Zwiebeln-
Speckbratkartoffeln und Salatteller 1,2,3, a-n
18,- (14,-)

Försterin Art -mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise-
Kartoffelkroketten und gemischten Salatteller 2, a-n
18,- (14,-)

Waidmanns Art -Pfifferlingen in Rahmsoße-
Butterspätzle und Salatteller a-n
18,- (14,-)

Spezialitäten von der heißen Grillplatte

Feuerpfanne -Schweinelendchen auf Bratkartoffeln-

Speckbohnen und Pfeffersoße
serviert in einer Gusspfanne 1,2,3,a-n

21,- (16,-)

Lendenteller -Schweinelende an Butterspätzle-

Pfifferlingen in Rahmsauce
frisches Marktgemüse mit Sc.Hollandaise 2, a-n

21,- (16,-)

Bauernteller -Schweinelendchen auf Zwiebeln-

Pommes-frites und Salatteller a-n

21,- (16,-)

* * * *

Zartes Rumpsteak mit grünem Pfeffer

in dunkler Soße, dazu Speckbratkartoffeln
und gemischten Salatteller a-n

26,-

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter -auf gebratenen Zwiebeln-

Pommes-frites und Salatteller a-n

26,-

Unsere Rumpsteaks braten wir für Sie in 3 verschiedenen Garstufen

-english-medium-durch-

Süße Empfehlungen zum Abschluss

Dunkles Mousse au chocolat

an hausgemachter Beerengrütze

-fruchtig-Süß- a-n

7,- (4,-)

Amarena Parfait, garniert mit eingelegten Zuckerkirschen

-halbgefrorenes Sahnedessert- a-n

7,- (4,-)

2 Gebackene Apfelringe mit Zimt/Zucker

dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis und Schlagsahne

-passt immer noch rein- a-n

7,-

* * * *

Eiskarte

Gemischtes Eis 3 Kugeln a-n

4,50

Gemischtes Eis 5 Kugeln a-n

6,50

-mit Schlagahne a-n

2,-

Unsere Eissorten

Vanille-, Erdbeer-, Straciatella- und Walnusseis