

Vorspeisen und Suppen

Hausgebeizter gravad Lachs auf Reibekuchen,
dazu Honig/Senf-Dip und Salatbouquet 1,9 a-n
12,-

Warmer Feta-Käse
mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch
dazu frisches Baguette 13 a-n
11,- (8,50)

Klassisches Vitello tonnato
gekochtes Kalbfleisch mit feiner Thunfisch-creme
und Kapern garniert a-n
12,-

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüsestreifen und Eierstich a-n
6,50

Feines Kartoffelsüppchen
mit Roter Wurst und Croutons a-n
7,-

Fleischlose Gerichte

Gemüse-Spätzlepfanne mit Sc. Hollandaise
frisches Gemüse, gebratene Champignons,
in einer Gusspfanne serviert a-n
18,50

Hausgemachte Semmeltaler
mit Pfifferlingen in Rahmsoße
gemischter Salatteller a-n
18,50

Salate und leichte Kost

Gemündner Bauernsalat,
mit Paprika, Gurken, Tomaten, Ei und Blattsalat a-n
10,-

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

...mit panierten Hähnchenbruststreifen a-n
+9,-

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

* * * *

Fisch- und Geflügelgerichte

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an frischem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Speckbratkartoffeln 1,2,3 a-n
25,-

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen
in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und frisches
Marktgemüse mit Sauce Hollandaise a-n
23,- (19,-)

Zartes Hähnchenbrustfilet gratiniert „Försterin Art“
-mit frischen Champignons und Sc. Hollandaise-
dazu Dauphinekartoffeln und gemischten Salatteller 2 a-n
23,- (19,-)

Schnitzelgerichte vom deutschen Hausschwein **-frisch geschnitten-handgeklopft-**

Pfefferschnitzel -mit grünem Pfeffer-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Semmeltaler 2, a-n
21,- (16,50)

Cordon bleu -gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse-
frisches Marktgemüse mit Sc. Hollandaise
und Dauphinekartoffeln 1,2,3, a-n
24,- (19,-)

Zwiebelschnitzel -mit gebratenen Zwiebeln-
Speckbratkartoffeln und Salatteller 1,2,3, a-n
21,- (16,50)

Försterin Art -mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise-
Dauphinekartoffeln und gemischten Salatteller 2, a-n
24,- (19,-)

Waidmanns Art -Pfifferlingen in Rahmsoße-
Butterspätzle und Salatteller a-n
24,- (19,-)

Leckeres von der heißen Grillplatte

Feuerpfanne -Schweinelendchen auf Bratkartoffeln-

Speckbohnen und Pfeffersoße

serviert in einer Gusspfanne 1,2,3,a-n

28,- (23,-)

Lendenteller -Schweinelende an Butterspätzle-

Pfifferlingen in Rahmsoße

frisches Marktgemüse mit Sc.Hollandaise 2, a-n

28,- (23,-)

Bauernteller -Schweinelendchen auf Zwiebeln-

Pommes-frites und Salatteller a-n

28,- (23,-)

Zartes Rumpsteak mit grünem Pfeffer

in dunkler Soße, dazu Dauphinekartoffeln

und gemischten Salatteller a-n

35,-

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter

auf gebratenen Zwiebeln,

dazu Bohnenbündchen und Speckbratkartoffeln a-n

36,-

Süße Empfehlungen zum Abschluss

Leckeres Vanille-Parfait

garniert mit Waldbeerengrütze

halbgefrorenes Sahnedessert von der Madagaskar-Vanille a-n

8,50 (6,50)

2 gebackene Apfelringe mit Zimt/Zucker

dazu eine Kugel cremiges Bourbon-Vanilleeis

-passt immer noch rein- a-n

8,50

* * * *

Eiskarte

Gemischtes Eis 3 Kugeln a-n

5,10

Gemischtes Eis 5 Kugeln a-n

8,-

-mit Schlagahne a-n

2,50

Unsere Eissorten

Vanille-, Erdbeer,- Straciatella- und Walnusseis