

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage 4,50

Tomatencremesuppe mit Basilikum 4,50

Creemesuppe von Waldpilzen 4,50

Kleine Gerichte:

Ziegenkäse mit Honig gratinert, an frischen Blattsalaten, dazu Balsamicodressing und Brot 11,00

Blattsalate an Walnußdressing mit Trauben und Nüssen, dazu gebratene Hähnchenbrust 13,50

Gebratene Aubergine an Tomatensauce, mit Blattspinat und Käse überbacken 11,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola, dazu Dressing und Brot 14,50

Ein halbes Dutzend scharfe Scampis, in Kräuterbutter gebraten, dazu Brot und Salat vom Buffet 17,50

Schafskäse vom Grill, auf geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, dazu Brot 12,50

Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Schafskäse überbacken 11,00

Fisch:

Gebratenes Lachsfilet auf Bandnudeln und Limonensauce, dazu Salat vom Buffet 15,50

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Ragout, dazu Salat vom Buffet 16,50

Fleischgerichte:

Hähnchenbrust „Mediterrane-Art“ auf Gemüse von Tomaten, Zucchini und Zwiebel dazu Reis 15,50

Schweinefilet im Speckmantel gebraten, auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelröstinchen 16,50

„Kivelingsteller“ zarte Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust, an Speckbohnen, Bratkartoffeln, einem Spiegelei und Speck 16,50

Schweineschnitzel „Försterin-Art“ mit Pfifferlingen und Champignons in Speck und Zwiebeln, dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat vom Buffet 16,90

Zartes Rinderrückensteak vom Grill, mit geschrotetem Pfeffer, Steakbrot, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter und Salat vom Buffet 22,90

Zartes Rinderfiletsteak vom Grill, mit geschrotetem Pfeffer, Steakbrot, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbutter und Salat vom Buffet 26,90

Knusprige Flugente auf Orangensauce und Backobst, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße mit Semmelbröseln 17,50

Desserts:

Panna-Cotta mit Himbeermark 4,50

Orangencreme mit Himbeersauce 4,50

Crepes mit Vanilleeis und Beerenfrüchte 7,50

