



BIONADE: Schwarze Johannisbeere - Rosmarin

Fl. 0,33 l - € 3,40

Vorspeise: V1 Räucherlachs auf kleinen Röstitalern an kleinem Salatbukett,
 mit hausgemachter Honig-Dill-Senfauce € 9,80

Suppe: S 1 Spargelsuppe (d,i) mit Sahnehaube € 5,80

H 1 Hirschgulasch vom Eifelwild in Preiselbeersauce (d,e,i,l) mit Preiselbeerbirne,
 dazu hausgemachte Spätzle (a,d,i) und Apfelkompott € 19,80

H 2 Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinsauce (e,i,l),
 dazu Speck-Bohnen (16) und Kartoffelgratin (d,1) € 24,90

H 3 Ein Pfund deutscher Spargel mit rohem und gekochtem Schinken (16),
 dazu Sauce Hollandaise (a,d,i) oder Butter (d,1) und Salzkartoffeln (d,1) € 26,80

H 4 Gebackenes Seelachsfilet (a,b,d,i) mit Remoulade (a,b,d,l,11),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 20,80

H 5 Seniorenteller: Zwei gebratene Schweinemedallions „Madagaskar“ an Pfeffersauce,
 dazu hausgemachte Kroketten (a,d,i) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 14,80

H 6 Kleines paniertes Schweineschnitzel (a,i) „Prinzess“ mit frischem deutschen Spargel
 und Sauce Hollandaise (a,d,i) nappiert, dazu Butterkartoffeln (d,1) € 18,50

H 7 Natur gebratenes Rotbarschfilet (b,i) an Zitronenbutter (d,i),
 dazu Butterkartoffeln (d,1) und gemischter Salat (a,d,l,11) € 24,80

H 8 Gekochte Ochsenbrust an Meerrettichsauce (d,e,i),
 dazu Lauchgemüse (d,i,16) und Butterkartoffeln (d,1) € 16,80

H 9 Schweinerückensteak „Försterin Art“ mit frischen Waldpilzen „a la crème (d,i),
 dazu Pommes frites und bunter Salat (a,d,l,11) € 17,80

Salat der Woche: „Kreta“ € 16,50

Blattsalat-Variation an Cocktail-Joghurt-Dressing (a,d,l,11) mit Ziegenkäse (d), Gurken,
 Tomaten, Zwiebelringen und Mais, dazu Schweinefilets vom Grill,
 gebackene Tintenfischringe (a,d,i,n) gebratenes Fischfilet (b,i)
 und Baguette (d,i)

Desserts: „Eis und Heiß“ Zwei Kugeln Vanilleeis (d) mit heißen Kirschen und Sahne (d) € 7, --
