



Schöfferhofer Weizen-Mix Grapefruit „alkoholfrei“
0,33l - € 3,30

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

Suppe: S 1 **Spargelcrèmesuppe** (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 **Ofenfrischer Spießbraten an Zwiebel-Specksauce** (e,i,16),
 dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Butterkartoffel (d,1) € 16,80

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 Schweinemedailleurs „Madagaskar“** an Pfeffersauce,
 dazu hausgemachte Krokette (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 **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 Stracciatella-Eis (d) mit
 heißen Kirschen und Sahne (d) € 7, --
