

Suppen und kleine Gerichte

"Rahmsuppe"
von Strauchtomaten
mit Basilikum
€ 6,50



Rinderkraftbrühe "Celestine"
mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch
€ 6,80

"Filet-Taler"
zwei kleine Medaillons vom Schweinsfilet
~100g ~ / -Duroc-Strohschwein-
im Schinkenmantel gegrillt mit Rösti
und Sauce Hollandaise, an kleinem Salatbouquet
€ 12,90

"Karotten-Rösti"
zwei Stück, mit Sauerrahm
an kleinem Salatbouquet € 8,80
...auch als große Portion mit vier Rösti
und großem Salat € 14,50

"Norwegischer Räucherlachs"
auf Eisbergsalat mit knusprig gebackenen
Rösti, Senf-Honig-Dill-Sauce, an kleinem Salatbouquet
€ 14,90

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

In eigener Sache:

Unsere Sauce Hollandaise ist hausgemacht und wird nach einem etwa 100 Jahre alten Rezept (~Auguste Escoffier)
von Hand und mit echter Butter zubereitet. Die Serviertemperatur darf dabei 50 Grad nicht übersteigen.

Hauptgerichte

"Entrecôte vom Angusrind"

medium gegrillt, mindestens 280g

mit Kräuterbutter

€ 21,50

"Filetmedaillons" vom Strohschwein

im Schinkenmantel gegrillt, mindestens 220g

mit Kräuterbutter

€ 16,90

"Steak-Hähnchen" ~200g

Zwei Filets von jungen Hähnen

gegrillt, mit Kräuterbutter

€ 12,80

....und dazu:

Pommes Frites oder Kroketten € 3,90

Steakkartoffeln mit Sauerrahm € 5,50

Bratkartoffeln € 4,40

Mais-Lauch-Gemüse € 4,50

einen kleinen gemischten Salatteller € 4,90

eine große Salatschale € 8,90

*Wir lassen unser Steakfleisch bei 0-Grad Celsius schonend reifen;
so kann es vorkommen das einzelne Fleischsorten nicht verfügbar sind!*

*Auf Wunsch sind auch größere oder kleinere Steaks möglich.
Das Schweinefleisch ist von Duroc-Strohschweinen*

Aktuelle Fischempfehlung

Von Aal bis Zander könnte es jeder sein.

Welcher es heute ist, finden Sie

ganz vorne in der Speisenkarte-

oder sprechen Sie uns an.

€ >>, <<

"Salate"

~Gesund und lecker~

"Tomatensalat"

Tomaten und Zwiebeln mit Hausdressing
Blattsalate und Ei (**von heimischen Hühnern**)
geröstete Sonnenblumenkerne
und Croutons
€ 12,80

"Hirten-Salat"

verschiedene Blattsalate in
Hausdressing, Feta-Käse, Tomaten
Oliven und Zwiebelringe
€ 15,20

"Bunte Salatplatte"

große Portion verschiedenster
hausgemachter Salate
€ 13,90

"Bunte Salatschale" (etwas kleiner) € 8,90

...und dazu:
gebackene Stücke vom Hähnchenfilet
~150g, mit Barbecue-Dip
€ 6,50

*Unser **Hausdressing** = Vinaigrette;
ein leicht gebundenes,
glutenfreies, Essig und Öl Dressing
mit Kräutern und mildem
Italienischem Weißweinessig*

zu allen Salaten reichen wir hausgemachtes Brot

Hauptgerichte

"Forstmeisterschnitzel"

zwei gebackene Schnitzel vom Duroc-Strohschwein
mit gebratenen Champignons
Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten
und einem gemischten Salatteller
€ 21,90

Schnitzel "Wiener Art"

zwei gebackene Schnitzel vom Duroc-Strohschwein
mit pommes frites
und einem gemischten Salatteller
€ 17,80

dazu vielleicht ein Spiegelei
von glücklichen, heimischen Hühnern
Stück € 1,50

"Cordon Bleu"

vom Duroc-Strohschwein
gefüllt mit Kochschinken
und zweierlei Käse
dazu reichen wir Preiselbeeren
Röstitaler und einen gemischten Salatteller
€ 25,70

***Alle Schnitzelgerichte (außer Cordon-Bleu) auch Vegetarisch:
mit unseren hausgemachten 'Sellerie-Zucchini-Schnitzeln'***

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 1,- €

Kleinere Portion bei Hauptgerichten = Minus € 2,-

Extrablatt

"Huftsteaks vom Lamm"

Neuseeland, 3 Stück ~200 g
mit Bratkartoffeln, Kräuterrahmsauce
und Prinzess-Bohnenbündchen
€ 26,20

"Zanderfilet"

gebraten, auf geschmortem
Paprika-Zwiebelgemüse
mit Butterreis
€ 25,80

In eigener Sache:

Unsere Sauce Hollandaise ist hausgemacht und wird nach einem etwa 100 Jahre alten Rezept (Auguste Escoffier) von Hand und mit echter Butter zubereitet. Die Serviertemperatur darf dabei ~50 Grad nicht übersteigen.

Sommerzeit ist Matjeszeit

Matjeswochen vom 24.Juni bis zum 06.September

"Matjes als Vorspeise"

(Probier-Matjes)

Ein Matjesfilet mit Apfel-Gurken-Zwiebelsauce
an kleinem Salatbouquet
dazu hausgemachtes Brot
€ 9,90

Matjes "Hausfrauen Art"

mit Salatgarnitur und hausgemachter
Apfel-Gurken-Zwiebelsauce
dazu Petersilienkartoffeln

"Matjes & Bohnen"

mit Prinzess-Bohnenbündchen
Zwiebelringen, Salatgarnitur
Senf-Honig-Dill Sauce
und Bratkartoffeln

Matjes "Schwedische Art"

mit Salatgarnitur, Sahne & Preiselbeeren
und Röstitalern

jeweils

€ 19,20 mit vier Matjesfilets (~180 g)

oder

€ 16,70 mit drei Matjesfilets (~135g)

oder

€ 14,20 mit zwei Matjesfilets (~90 g)