

Frischer heimischer Spargel mit:

- Schweineschnitzel	EUR	27,80
- Ardenner Schinken	EUR	27,80
- Parmaschinken	EUR	29,40
- Wildschinken aus heimischer Jagd	EUR	29,40
- Wiener Schnitzel vom Kalb	EUR	31,50
- 150g Rinderfiletsteak	EUR	41,50
- Hausgebeiztem Lachs	EUR	29,40
- Gebratenem Zanderfilet	EUR	29,40
- Portion Rührei	EUR	25,70
- Schweinemedailons	EUR	29,40

Dazu reichen wir

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Portion Spargel „Pur“

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

und Salzkartoffeln

EUR 22,20

Sauce Hollandaise oder Butter extra

EUR 2,90

ohne Salatteller vom Büffet

Salatteller extra vom Büffet EUR 5,40

2025-er Grauer Burgunder trocken

Weingut Frey (Bio Wein)

Flasche 0,75l 26,00€

Karaffe 0,25l 8,80€

Vorspeisen

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>	EUR	15,90
506	<i>Marinierter Spargelsalat in Kerbelvinaigrette mit luftgetrocknetem Wildschinken</i>	EUR	16,50
505	<i>Frische Auster „Fines de claires“ (im hauseigenen Austernbecken gelagert) mit Zitrone auf Eis serviert</i>	pro Stück EUR	4,40

Suppen

262	<i>Westfälische Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	EUR	7,10
264	<i>Spargelcremesuppe mit eigener Einlage</i>	EUR	9,00

Fleisch

- 331 *Schweineschnitzel „Försterin Art“
mit frischen Rahmchampignons, dazu pommes frites* EUR 21,60
- 354 *Hähnchenbrustfilet mit Rieslingrahmsauce,
feinem Gemüse und Bandnudeln* EUR 22,60
- 370 *„Journalistenteller“
3 kleine Schweinemedallions auf Bratkartoffeln
mit frischen Rahmchampignons, Pfeffersauce
und Sauce Hollandaise* EUR 22,60
- 345 *Grillteller „Nach Art des Hauses“ mit
Rindersteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrust
dazu Kräuterbutter, Speckböhnchen und Bratkartoffeln* EUR 27,10

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Portion Ketchup/Mayonnaise/Senf EUR 0,40

Steaks vom argentinischen Rind

<i>150g Filetsteak</i>	€	28,10
<i>200g Filetsteak</i>	€	34,10
<i>250g Filetsteak</i>	€	40,10
<i>150g Rumpsteak</i>	€	26,00
<i>200g Rumpsteak</i>	€	31,50
<i>250g Rumpsteak</i>	€	36,80

*Zu allen Steaks reichen wir Ihnen
Pfeffersauce, Kräuterbutter und ofenfrisches Baguette*

- 368 *„Red Label“
200g Rumpsteak mit Pfeffersauce
und pommes frites* EUR 35,70
- 367 *„Pariser Pfeffersteak“
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln* EUR 38,30
- 374 *„Steak & Lobster“
150g Rinderfilet mit 3 Scampi ohne Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette* EUR 41,00

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

- 306 *„Salat American“
Gebratene Hähnchenburststreifen, an bunten
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,
dazu Hausdressing und Baguette* EUR 21,00
- Portion Mayonnaise/Ketchup* EUR 0,40

Fisch & Vegetarisch

- 442 *Zanderfilet, gebraten, mit Bärlauchsauce,
feinem Frühlingsgemüse und Wildreis* EUR 26,30
- 448 *6 Stück Scampi ohne Schale gebraten,
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette* EUR 33,70
- 447 *Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmchampignons,
dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln* EUR 21,20

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Kinderteller

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

- 433 *Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen
und pommes frites* EUR 8,40
- 434 *Fischstäbchen mit Salzkartoffeln,
Blumenkohl und zerlassener Butter* EUR 8,40

Dessert

- 461 *3 Kugeln gemischtes Eis* EUR 6,00
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne* EUR 6,90
- 463 *Hausgemachte Rote Grütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Vanilleeis* EUR 8,90
- 465 *„Affogato al caffè“
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso* EUR 5,50
- 466 *Panna Cotta vom frischen Waldmeister
mit Himbeersauce und frischen Früchten* EUR 9,60