

Enten & Gänse

Vorspeisen

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
an Walnussvinaigrette und Pflücksalaten*

14,50 €

Hauptgänge

*Portion ofenfrischer Gänsebraten an eigener Sauce,
mit Preiselbeerapfel, Rotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelklößen*

37,60 €

*1/2 Bauernente, kross aus dem Ofen,
auf Apfel-Zwiebelfüllung,
dazu eigene Sauce, Rotkohl und Kartoffelklöße*

29,50 €

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Wild aus heimischer Jagd

Vorspeise

203 *Duett von Wildschinken und Wildsalami
an bunten Blattsalaten und Cumberlandsauce*
EUR 15,20

Hauptgerichte

222 *Damwildrücken, rosa gebraten auf Preiselbeersauce, mit frischen Waldpilzen,
Duett vom Blumenkohl und Kürbisgnocchis*
EUR 36,90

228 *Wildragout in eigener Sauce mit Waldpilzen,
dazu Brokkoli an Mandelbutter und Kroketten*
EUR 27,90

231 *Scheiben von der Rehkeule an eigener Sauce und Waldpilzen,
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten*
EUR 30,50

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

Weinempfehlung

2022-er Merlot trocken

Weingut Frey Rheinhessen

Flasche 0,75l 27,50 €

Karaffe 0,25l 9,50 €

Vorspeisen

502	<i>Hausgebeizter Lachs an Dill-Senfsauce und Bouquet von Blattsalaten</i>		EUR	15,40
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
263	<i>Feine Cremesuppe von Waldpilzen mit eigener Einlage</i>		EUR	9,00

Fleisch

- 331 *Schweineschnitzel, „Försterin Art“,
mit frischen Rahmchampignons und 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

150g Filetsteak	€	25,90
200g Filetsteak	€	30,70
250g Filetsteak	€	35,50
150g Rumpsteak	€	21,40
200g Rumpsteak	€	25,40
250g Rumpsteak	€	29,40

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

Alle Filetsteaks auch vom US-Beef erhältlich, bitte sprechen Sie uns an!

- 368 „Red Label“
200g Rumpsteak mit Pfeffersauce
und pommes frites EUR 29,60
- 367 „Pariser Pfeffersteak“
200g Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer
und Weinbrand-Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln EUR 34,90
- 374 „Steak & Lobster“
150g Rinderfilet mit 3 Scampi in der Schale gebraten,
dazu Kräuterbutter, Knoblauchmayonnaise
und Baguette EUR 38,70

(Bitte bedienen Sie sich am Salatbuffet im Wintergarten)

- 305 „Vitaminteller“
150g Rinderfilet mit Kräuterbutter, an bunten
Blattsalaten der Saison und frischen Früchten,
dazu Hausdressing und Baguette EUR 31,80

Portion Mayonnaise/Ketchup EUR 0,40

Fisch & Vegetarisch

- 448 6 Stück Scampi in der Schale gebraten,
mit Knoblauchmayonnaise und Baguette EUR 33,70
- 442 Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce,
mit feinem Gemüse und Wildreis EUR 26,30
- 447 Gemüseschnitzel 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 6,20*
- 462 *3 Kugel gemischtes Eis
mit Schlagsahne* *EUR 7,10*
- 463 *Hausgemachte Zwetschgen-Grütze mit Schlagsahne,
Vanillesauce und Vanilleeis* *EUR 8,90*
- 464 *Winterlicher Eisstollen
mit warmer Schokoladensauce und frischen Früchten* *EUR 9,60*
- 465 *„Affogato al caffè“
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso* *EUR 4,90*
- 466 *Bayerische Creme an Himbeersauce
Garniert mit frischen Früchten* *EUR 9,60*