

Vorne weg ...

Kleinigkeiten und „ Gelöffeltes “

- „ **Kürbis-Suppe** “ vom Muscat – und Hokaidokürbis mit Garnelenspieß 6,90

- „ **Kräftige Brühe vom Rehwild** “ im Weckglas serviert, mit Steinpilzen 6,90

- * * * * *
- „ **Carpaccio vom Rind** “ mit Rucola und gehobeltem Parmesan 10,90

- „ **Vitello Tartufo** “ marinierte Kalbfleischscheiben mit Trüffelremoulade 11,90

- „ **Carprese** “ Büffelmozzarella trifft Tomate, mit Limone & altem Balsamico mariniert 8,90

- „ **Bruschetta** “
 - geröstetes Weißbrot mit Tomate, roten Zwiebelwürfeln 5,90
 - geröst. Weißbrot mit karamelisiertem Ziegenkäse, Rucola 8,90

- „ **Räucherlachs** “ liegt zwischen knusprigen Brotchips, Sauerrahm Feldsalat-Röschen 10,90

- „ **Vorspeisen-Variée** “ kleiner Streifzug durch die Kalte Küche gerne auch zum Teilen für 2 Personen 14,90

Pasta - hausgemacht ...

„ Frische Tagliatelle “

„Salmone“ 14,90
mit frischem Fjord-Lachs, Weißweinsahnesoße

„Waldkater“ 15,90
mit Rinderfiletspitzen, Champignons saftige Tomatensoße

„Rehragout & Steinpilzsoße“ 17,90
mit kleinem Feldsalat

„Garnelen“ 16,90
in pikanter Meeresfrüchtesoße mit Tomaten, Basilikum

* * * * *

„Lasagne“ 8,90
Klassisch mit Bolognese vom Weiderind

„Ravioli del Contadino“ 11,90
Gefüllt mit Gorgonzola und Walnuss auf Kürbissoße

„ Aus Fluß und Meer “

“ Filet von Lachs oder Zander ” 19,90
auf der Haut gebraten, Elsässer Rahmkraut
und Püree, Speck & Trauben

“ Der Fang des Tages ” > im Ganzen gebraten < ab 18,90
unsere tägliche Empfehlung am Tisch

Pizza ...

handgefertigt mit frischem Hefeteig, Tomatensoße und Mozzarella als Grundlage ...

- | | |
|--|-------|
| „ Parma “
mit Rucola, Parmaschinken, Kirschtomaten und Parmesan | 12,90 |
| „ Diavola “
mit pikanter Salsiccia und Peperoni | 10,90 |
| „ Margarita “
mit Mozzarella und Tomate | 7,90 |
| „ Bruschetta “
mit Tomaten – und Zwiebelwürfel, Rucola und Büffel-Mozzarella | 9,90 |

Pizza-Flammkuchen

„Waldkaters Art “

- | | |
|--|-------|
| „ Elsässer “
Speck, Schmand & Rote Zwiebel | 9,90 |
| „ Goes Sylt “
Schmand, Rote Zwiebel und Räucherlachs | 13,90 |
| „ Obstgarten “
Birne, Ziegenkäse & Walnuss mit Rucola | 11,90 |
| „ Naschkatze “ ...nicht nur für Kinder
Mit Apfel und Zimtucker | 8,90 |

Aus Wald und von der Wiese ...

- „ **Filettopf Waldkater** “ 17,90
Medaillons vom Rind, Schwein und Putenbrust
Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln, Kleiner Salat
- „ **Frische Kalbsleberscheiben** “ 19,90
Spitzkohl, Püree, Apfel & Zwiebel
- „ **Wiener Schnitzel** “ 18,90
vom Kalb mit Röstkartoffeln, kleiner Salat
- „ **Jägerschnitzel** “ 15,90
vom Landschwein mit Steinpilzsoße
Bratkartoffeln, kleiner Salat
- „ **Vom Rehwild** “ Herrn Försters Favoriten ...
- Die **Keule**, zart geschmort 19,90
Der **Rücken**, rosa gebraten 24,90
Das **Ragout** aus der Schulter 18,90

> jeweils mit Spitzkohl, Spätzle, Pfifferlingen und Preiselbeeren <

„Das Besondere“:

- „ **Halbe Bauernente knusprig** “ 22,90
mit Rotkohl, Klößen und Orangen-Rosmarinsoße
oder auch aufgeteilt für 2 Personen á 14,90

Vom Grill ...

- „ **Rumpsteak** “ (ca. 220g Rohgewicht) 22,90
„ **Rinderfilet** “ (ca. 200g Rohgewicht) 26,90

> serviert mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter & Salat <

Für „Zwischendurch“ ...

Salate, Klassiker und „Kanzlerplatte“

„ Großer Gemischter Feld - Salat “	8,90
Croutons	
wahlweise mit:	
3 Riesen-Scampi	+ 8,90
3 kleinen Zanderfilets	+ 7,90
Putenbrustwürfeln	+ 4,90
* * * * *	
“ Roastbeef Rosa ”	15,90
kalt, dünn aufgeschnitten, Bratkartoffeln und Remouladensoße	
“ Hausgemachtes Sauerfleisch ”	13,90
Salatspitzen, Essiggemüse, Bratkartoffeln und Remouladensoße	
“ Matjesfilets Hausfrauenart ”	12,90
Apfel-Zwiebelcreme, Salatspitzen, Bratkartoffeln	
“ Riesen - Currywurst ”	7,90
Salatspitzen und Pommes Frites „Kanzlers Liebling“	

„ Für die Wertvollsten “

Unsere Kinder, die kleineren Gäste ...

„ Spaghetti “ mit :

frischer Tomatensoße von „Thashi“ persönlich gekocht	5,90
Bolognese-Soße nach Art von „Gigi’s Oma“	6,90

„ Kleine Pizza zur Wahl “

Frischer Hefeteig von „Binot“	5,90
-------------------------------	------

„ Milde Brat-Currywurst “

mit „Fritz’ Äpfeln“ = Pommes Frites	6,90
-------------------------------------	------

„ Kleines Glück “

Schnitzelchen vom Schwein mit „Fritz’ Äpfeln“	8,90
Ketchup / Majonaise oder „Schranke“	

„ Fritz’ Apfel “ einfach so ☺

Pommes Frites mit Ketchup / Majo oder Schranke	2,90
--	------

Noch eine kleine Bitte an Eure Eltern:

Vermeiden Sie das Herumtoben, Rennen und Barfußlaufen Ihrer Liebsten im Restaurant – und Toilettenbereich,
es lauern immer wieder ein paar „Geh-Teufelchen“ und seid vorsichtig beim Brunch-
Buffet insbesondere bei den warmen Speisen ...

Vielen Dank, Euer



„ Naschkatzen - Küche “

„ Desserts “

* * * *

„ Tiramisu “ 6,50

„zieh´ mich hoch“ GioAnna, erlaubte Leichtigkeit des Seins ...

„ Tartufo “ 6,90

Trüffel-Eiscreme mit Himbeersöße

“ Crème brûlée ” 4,90

der französische Klassiker

„ Eissorten “

Crème:

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Walnuss je 1,75

Sorbet:

Zitrone / Mango je 2,00

+ Sahne 0,50

„Landhauskuchen“

“Apfel-Mandelkuchen” je 3,75

“Mandarine –Schmand-Kuchen” Sahne + 0,50

“Pflaume-Streusel” oder „Kirsch-Marmor“

„Torten“ je 4,20

„Himbeer-Sahne“

„Schwarzwälder-Kirsch“ ...