

# 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 ...

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

## Pizza-Flammkuchen

### „Waldkaters Art “

- |  |       |
|--|-------|
| <b>„ Elsässer “</b><br>Speck, Schmand & Rote Zwiebel                     | 9,90  |
| <b>„ Goes Sylt “</b><br>Schmand, Rote Zwiebel und Räucherlachs           | 13,90 |
| <b>„ Obstgarten “</b><br>Birne, Ziegenkäse & Walnuss mit Rucola          | 11,90 |
| <b>„ Naschkatze “</b> ...nicht nur für Kinder<br>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 für 2 Personen á 16,90

## 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“

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