

### Suppen:

Minestrone-Gemüsesuppentopf / Tomate / Brot <b>VEGAN</b>	€ 6,50
Hummersuppe / Shrimps /mit Cognac und Sahne/ Brot	€ 7,50
Bärlauch-Kartoffelsuppe /Möhre/ Sellerie <b>VEGAN</b>	€ 6,50

### Vorspeisen:

Burrata-Mozzarella /Rucola /Tomaten/ Oliven/ Basilikum/ Brot <b>VEGGI</b>	13,90 €
Serrano Schinken/ Wildkräutersalat/ Feigen/Himbeerdressing/ Baguette	€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs/ Eismeershrimps/bunter Salat/ Haussahnedressing/ Dill-Dip / Weizenmehltoast	€ 16,00
Brot und Aioli	€ 4,00

### Fisch:

Sylter Pannfisch Rotbarsch/ Schollenfilet gebraten/ Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln/ Salatteller	€ 18,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat/ Buerre blanc/ Gratinkartoffeln	€ 21,00

### Vegetarisch & Salate:

Fettucine / Spinat/ Kirschtomaten/ Knoblauch/ Creme Frâiche/ Gorgonzola <b>VEGGI</b>	€ 16,00
Afrikanisches Gemüsecurry (pikant)/ gelber Reis/ milden Dips ( <b>Vegan</b> )	€ 17,00
Försterrösti – Edelpilze/ Knoblauch/ Tomaten/ Sojacreme/ Gemüse Bouquet <b>VEGGI</b>	€ 16,00
Caeser´s Salad            Mix von Blattsalaten/ Knoblauchdressing/ Croutons und Parmesan <b>VEGGI</b>	€ 12,00
- mit gebratener Putenbruststreifen	€ 15,00
- Lachs & Garnelen	€ 18,00
Beilagen-Salat extra <b>VEGGI</b>	€ 5,00

### Geflügel:

Badischer Winzertopf – zarte Streifen von der Pute gebratene Trauben/ mit Traminerwein / Sahne/ Bandnudeln	€ 17,50
---	---------

### Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) Kräuterbutter/ Pommes Frites/ Salat	€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ in pikanter Pfefferrahmsauce, Paprika/ Pilzen/ Pommes Frites/ bunter Salat	€ 24,00
Gekochter Kalbstafelspitz/ Meerrettich – Apfelsoße, Gemüsebouquet/ Kartoffeln	17,00 €
Kalbsleber mit Butter gebraten/ geschmorte Zwiebeln/ Apfelscheiben/ Kartoffelstampf/ Jus	€ 17,00

Hausspezialitäten  
Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel mit Waldpilzrahmsauce/ Schmorzwiebeln/ Pommes Frites und Salat	€ 16,50
Herrenplatte – drei Filets mit Steinpilzrahmsauce/ Pommes Frites/ Salat	€ 21,00
Schweinefilet „Normandie“ mit Apfelspalten/ Calvadosrahmsauce/ hausgemachte Kroketten/ Salatteller	€ 19,50
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein in pikanter Pfeffersauce/ mit Cognac/ Pilzen/ Pommes Frites/ Salat	€ 19,50
Lammroastbeef in Kräuterkruste gebraten/ Speckböhnchen/ Berner Rösti	€ 24,00

Wild:

Feines Sauerländer Wildsteaksteak/ Pfeffer-Rotweinjus/ hausgemachte Semmelknödel/ Saisongemüse	€ 28,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilzen/ Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 18,50

Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach. € 13,00

Dessert:

Panna Cotta/ Himbeeren/ Mandel <b>VEGGI</b>	€ 7,50
Crème Brûlée - feine gebrannte Creme/ Früchtekompott <b>VEGGI</b>	€ 8,00
Zitronen-Minz-Sorbet/ Mangoragout/ Gebäck <b>VEGGI</b>	€ 8,00
Kleines gemischtes Eis mit Sahne <b>VEGGI</b>	€ 4,00

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	€ 8,50
Sauerländer Knackwurst mit Pommes Frites	€ 5,00
Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Früchten <b>VEGGI</b>	€ 5,50
Spaghetti Bolognese	€ 7,00

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten können wir Ihnen Gerichte nach Ihren Wünschen zubereiten,  
z.B. laktosefrei, glutenfrei.  
Eventuelle Zusatzstoffe können erfragt werden.

Bei vielen Gerichten sind Seniorenportionen minus 3 € im Hauptgang möglich.