

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Krokette / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	<u>VEGGI</u>	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

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

Hausspezialitäten

Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	<u>VEGGI</u>	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

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

Hausspezialitäten
Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	<u>VEGGI</u>	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

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

Hausspezialitäten

Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

Rumpsteak 250 gr. (mit Fettkante) / Kräuterbutter/ Pommes Frites / Salat		€ 25,00
Rinderhüftsteak „Mexikanisch“ pikante Pfefferrahmsoße /, Paprika / Pilze / 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 / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

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

Hausspezialitäten

Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.

Suppen:

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

Vorspeisen:

Mozzarella /Rucola / Tomaten / Oliven/ Basilikum/ Brot	VEGGI	€ 11,50
Parma Schinken / Anti Pasti Grillgemüse / Parmesan / Aioli / Baguette		€ 13,00
Sylter Toast/ Rührei/ Lachs / Eismeersshrimps / bunter Salat/ Sahnedressing / Dill-Dip / Weizenmehltoast		€ 16,00
Brot und Aioli		€ 4,00

Fisch:

Sylter Pannfisch / Rotbarschfilet / Schollenfilet / Senfrahmsauce/ Bratkartoffeln / Salatteller		€ 19,00
Dialog von Lachs- und Zanderfilet/ Blattspinat / Buerre blanc / Gratinkartoffeln		€ 23,00

Vegetarisch & Salate:

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

Geflügel:

Züricher Geschnetzeltes / Champignon-Weißwein-Soße / Bandnudeln / Salat		€ 17,50
---	--	---------

Rind & Kalb:

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

Hausspezialitäten

Klassische Gerichte aus unserem Hause

Forstmeisterschnitzel / Waldpilzrahmsoße / Schmorzwiebeln / Pommes Frites / Salat	€ 17,50
Herrenplatte – drei Filets / Steinpilzrahmsauce / Pommes Frites / Salat	€ 22,00
Schweinefilet „Normandie“ / Apfelspalten/ Calvados-Rahmsoße / hausgemachte Kroketten / Salatteller	€ 21,00
Französischer Pfeffertopf – zarte Filetspitzen von Rind und Schwein pikante Pfeffersauce / Cognac / Pilze / Pommes Frites / Salat	€ 20,50
Lammrücken / Kräuterkruste / Speckböhnchen / Berner Rösti	€ 26,00

Wild & Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge / Zwiebeln / Sahne / Kräuter/ Semmelknödel / Gemüsebouquet
dazu:

Paniertes Schweineschnitzel	€ 21,00
Zwei Schweinelendchen	€ 24,00
Rumpsteak	€ 28,00
Wildsteak	€ 29,00
Sauerländer Wildragout/ Waldpilze / Rosenkohl/ hausgemachte Semmelknödel	€ 19,50
Angebot des Tages wechselnde Gerichte fragen Sie nach.	€ 13,00

Dessert:

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

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel / Pommes Frites / Salat oder Gemüse	€ 8,50	
Sauerländer Knackwurst / Pommes Frites	€ 5,00	
Eierpfannkuchen / Apfelmus / Früchte	VEGGI	€ 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.