

### Vorspeisen

*Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons und Käse  
überbacken*

*6,00 Euro*

*Herzhafte Rinderbrühe mit Maultaschen-Streifen*

*6,00 Euro*

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat in  
Hausdressing*

*7,50 Euro*

### Schnitzel

*Schnitzel „Wiener Art“ an Preiselbeeren mit Pommes und  
Salat*

*17,00 Euro*

*Schweineschnitzel an Jägersoße mit Pilzen, Pommes und  
Salat*

*18,00 Euro*

*Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse,  
Pommes und Salat*

*19,00 Euro*

*Ländlich- Deftig*

*Leber Berliner Art mit gebratenen Zwiebeln,  
Apfelscheiben und Püree*

*17,00 Euro*

*Omas „Nierenschaschlik“*

*An frischen Nudeln und Beilagen Salat*

*16,00 Euro*

*Pasta*

*Hackfleisch Bolognese an Bandnudeln mit geriebenem  
Käse und Beilagen Salat*

*15,00 Euro*

*Hausgemachte Käsespätzle an Röstzwiebeln mit kleinem  
Salatteller*

*17,00 Euro*

*Scharfe Rinderstreifen mit Knoblauch, Jalapeños und  
Frühlingslauch in Öl mit frischen Nudeln und Salat*

*21,00 Euro*

*Salate*

*Großer Salatteller in Hausdressing mit Rohkostsalaten,  
saisonaler Garnitur und gebratenen Hähnchenstreifen*

*17,00 Euro*

*Gebratener Kabeljau an großem Salat in Hausdressing*

*21,00 Euro*

*Salatteller „Försterin“ mit gebratenen Streifen vom  
heimischen Reh und Preiselbeeren*

*21,00 Euro*

*Großer Salatteller in Hausdressing mit Rohkostsalaten,  
saisonaler Garnitur und gebackenem Camembert*

*mit Preiselbeeren*

*15,00 Euro*

*Vom deutschen Jungbullen*

*Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes  
und Salat*

*24,50 Euro*

*Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Salat*

*25,50 Euro*

*Umbestellung Beilagen + 2,50 Euro*

*Nachtisch*

*Krokant Becher*

*Vanille, Schoko und Nuss Eis mit Sahne, Haselnuss-  
Krokant und Schokosoße*

*5,50 Euro*

*Coupe Dänemark*

*3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße*

*5,50 Euro*

*Bällchen Eis Vanille / Schoko / Erdbeere / Nuss 1,50 Euro*

*+ Sahne 1,00 Euro*