



Suppen und Vorspeisen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis

mit kandiertem Ingwer, Kürbiskernöl und Kokosmilchschaum

7,80 €

Französische Zwiebelsuppe in der Löwenkopfterrine

mit gebutterten Croutons und würzigem Käse gratiniert

7,80 €

Hausgemachte Soljanka

klassisch zubereitet, mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

8,50 €

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Knoblauchbutter, Tomaten und Kräutern

7,80 €



Vorspeisen

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Wiesenpilzen und herzhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette
11,90 €

Zweierlei vom Ziegenkäse

gratiniert mit Tessiner Senf, Rote Beete Carpaccio,
gerösteten Nüssen, Basilikum Pesto, Pflücksalate und Baguette
16,80 €

Warme geräucherte Entenbrust

an Feldsalat mit Honig-Senfdressing, karamellisierten Cranberrys
und Baguette
16,50 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch von Knoblauch
7,50 €



Aus dem Meer

Zanderfilet im Knuspermantel

zarte Zanderfiletstückchen knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade,
herzhaften Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

25,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste auf feiner Senfsoße,
cremigem Kartoffelpüree und Salatbeilage

27,80 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit würzigem Käse zubereitet, gebratenen Wiesenpilzen
und geschmorten Zwiebeln

19,80 €

Hauseigene Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Tomaten, Schmorzwiebeln,
würzigem Käse überbacken und Salatbeilage

21,80 €



Vom Topf und aus dem Ofenrohr

Geschmorte Schweinebäckchen

mit in Butter geschwenkten Petersilien - Möhrchen und
hausgemachtem Kartoffelpüree

24,80 €

Original Thüringer Mutzbraten

Schweinefleisch im Birkenholzrauch gegart,
mit frischem Sauerkraut aus dem Fass, Senf
und hausgemachten Semmelknödeln

25,50 €

Kalbstaufelspitz aus dem Wurzelsud

mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße, gebuttertem Wurzelgemüse,
frisch geraspeltem Meerrettich
und Kartoffelklöße

26,80 €



Unsere Klassiker

**Wir verwenden ausschließlich Schweinefleisch
aus artgerechter Haltung (Strohschwein)!**

Eisbeinsülze nach Oma Mariannes Rezept

mit knusprigen Bratkartoffeln, würziger Remoulade und Salatbeilage
19,50 €

Knobi Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und
frischem Knoblauch, Rotweinjus und Bratkartoffeln
23,80 €

Schnitzel „Försterin-Art“

Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Wiesenpilzen, Rotweinjus
und hausgemachte Butterspätzle
24,80 €

Rumpsteak „Strindberg“

Argentinisches Rumpsteak im pikanten Zwiebel-Senf-Eimantel,
mit Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat
29,80 €



Jetzt wird`s Wild

Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln
und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken
und Salatbeilage

24,80 €

Altsächsischer Wildschweinbraten

in Buttermilch eingelegt, mit frischem Maronenrosenkohl
und hausgemachten Serviettenknödeln

27,50 €

Badischer Rehulasch aus der Keule

serviert mit hausgemachten Maronenspätzle
und fruchtiger Preiselbeer Birne

29,80 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Leckere Geflügelgerichte

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

29,80 €

Für unsere Senioren

25,80 €

Knusprig gebratene Gänsekeule

mit gebuttertem Maronenrosenkohl und Kartoffelklöße

29,80 €

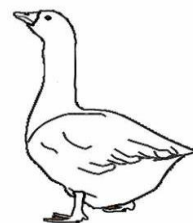
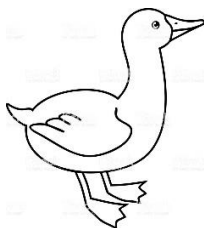
Für unsere Senioren

25,80 €

Knusprige ¼ Ente

mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

25,80 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Essbare Streicheleinheiten

Creme Brûlée

mit frischen Beeren und knuspriger Zuckerglasur
8,90 €

Winterlicher Schwedenbecher

Vanille-Bratapfeleis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne
9,50 €

Dompfaff - Sinfonie

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pflaume-Zimteis,
frischen Beeren und Sahnetupfer
11,80 €

Der kleine Ire

1 Kugel Espresso Krokant Eis mit einem Schuss Baileys und Sahne
6,80 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Joghurt-Walnuss, Vanille-Bratapfel, Pflaume-Zimt
(je Kugel 2,50 €)
Portion Sahne: 1,00 €

Unsere Dessertempfehlung für die Dame

Espresso serviert mit Eierlikör (...lassen Sie sich überraschen)
7,00 €

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillen-schnaps aus der
Thomas Prinz Destillerie (Österreich)
7,00 €