

## Vorspeisen

### **Matjes- Tartar**

*angerichtet auf Kartoffel- Waffel  
mit Meerrettichcreme (3)*

6,50 €

### **Blini mit Graved- Lachs**

*und Sauerrahm, garniert mit Lachskaviar*

8,80 €

### **Kleiner Labskaus**

*garniert mit Wachtelei und Nordsee- Krabben*

7,50 €

### **Ragout fin**

*von Krebschwänzen, Miesmuscheln und Champignons  
mit Blätterteig- Käsestange*

7,80 €

### **Kleiner Salatteller**

*von frischen Blattsalaten mit Balsamico- Dressing  
und Frischkäse- Baguette*

5,80 €

### **Frische Austern**

*auf gestoßenem Eis und Zitrone angerichtet*

*1Stück=3,50 € / 2Stück=6,30 € / 3Stück=8,50 € / 6Stück=16,00 €*

### **Austern überbacken**

*2 Stück=7,80 € / 4 Stück 14,50 €*

## Suppen

### ***Fisch- Soljanka***

*pikante Fischsuppe, zubereitet mit gedünstetem Fischfilet  
Gewürzgurke, Tomate und Paprika  
garniert mit Zitrone und Rahm*

5,90 €

### ***Sassnitzer Rote Beete Suppe***

*mit geräuchertem Kabeljaufilet*

5,90 €

## Hauptgerichte

### ***Frische gebratene grüne Heringe***

*mit Speckbohnen, dazu Salz- oder Bratkartoffeln*

15,80 €

*oder*

***mit lauwarmen Speck- Kartoffelsalat***

14,80 €

*Bei grossem Appetit reichen wir Ihnen gratis gebratene Heringe  
nach, so viel Sie möchten*

### **Gegrilltes Kabeljaufilet**

*überzogen mit einem Ragout von Äpfeln, Zwiebeln und Pinienkernen  
dazu Rahmwirsing und Stampfkartoffeln*

*Portion 19,30 €  
kleine Portion 17,00 €*

### **Gegrilltes Kabeljaufilet**

*dazu Linsen- Karotten- Gemüse in aromatischer Currysoße  
als Beilage Basmatireis*

*Portion 18,80 €  
kleine Portion 16,50 €*

### **Cordon bleu**

*von gebratenen Schollenfilet und Rauchlachs  
mit frischen Champignons in Steinpilzrahmssoße  
und Kartoffelkroketten*

*Portion 17,50 €*

### **Seelachsfilet in Senf- Zwiebelkruste**

*mit Speckbohnen, dazu Salz-oder Bratkartoffeln*

*Portion 15,50 €  
kleine Portion 13,30 €*

### **Seelachsfilet in würziger Käsekruste**

*mit Pilzragout von Champignons Kräutersaitlingen und Steinpilzen  
dazu Petersilienkartoffeln oder Kartoffelkroketten*

*Portion 16,30 €  
kleine Portion 14,30 €*

**Schellfischfilet „ou four“**  
überbacken mit feinem Ragout fin  
von Muscheln, Krebschwänzen und Champignons  
dazu fruchtige Tomaten- Basilikumsoße und Bandnudeln

Portion 19,50 €  
kleine Portion 17,30 €

**Gebratenes Steinköhlerfilet**  
mit Senfschaumsoße  
dazu Schmorgurken- Fenchel- Gemüse  
und Stampfkartoffeln

Portion 18,90 €  
kleine Portion 16,50 €

**Steinköhlerfilet**  
auf Pilzragout von Champignons, Kräutersaitlingen  
und Steinpilzen, schonend in der Folie gegart  
dazu Bechamel- Kartoffeln

Portion 19,80 €  
kleine Portion 17,50 €

**Gegrillte Nordsee- Seezunge**  
mit Hummersoße, dazu Gemüse von  
Zuckererbsenschoten, roten und gelben Karotten und Basmatireis  
je 100g Seezunge 6,20 €  
(Stück ca. 350 bis 500g)

**Gegrillte Seeteufelmedaillons**  
mit Limonen- Estragon- Hollandaise  
dazu Blattspinat und Basmatireis

Portion 22,80 €

**Für alle Landratten, die keinen Fisch mögen!**

***Italienische Nudeltaschen***

*angerichtet auf Pilzragout in Kräuterrahm  
(Champignons, Kräutersaitlinge und Steinpilze)  
garniert mit gehobeltem Berg- Käse*

13,90

***Steinpilzpolenta***

*mit fruchtiger Tomaten- Basilikum- Soße  
und Zucchini- Spaghetti  
garniert mit gehobelten Berg- Käse*

13,50

***Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“***  
*mit Pilzragout (Champignons, Steinpilze und Kräutersaitlinge)  
und Kartoffelkroketten*

16,90 €

***Hähnchenbrustfilet in Käsehülle***  
*gebraten, mit Madeirasoße und Broccoliröschen  
dazu Berner Rösti*

*Portion 14,90 €  
kleine Portion 12,90 €*

***Pfaffenlendchen***  
*mit Rotweinsauce und Broccoliröschen*  
*dazu Kartoffelkroketten*

*Portion 16,80 €*  
*kleine Portion 14,80 €*

***Schweinerückensteak DOMPFAFF***  
*(mit Meerrettich gefüllte Champignonköpfe auf*  
*Schinken, mit Gouda überbacken)*  
*dazu Broccoligemüse und Berner Röstli (3,4)*

*15,80 €*

***Geschmorter Wildschweinbraten***  
*mit Wacholderrahmsauce und Apfelrotkohl*  
*dazu Thüringer Klöße (3)*

*Portion 17,80 €*

***Dompfaffplatte***  
*Argentinisches Rinderhüftsteak, Schweinemedaille*  
*und gegrilltes Hähnchenbrustfilet, an Rotweinsauce*  
*garniert mit Champignonköpfen und kleinen Rostbratwürstchen*  
*dazu grüne Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln*  
*17,80 €*

***Argentinisches Rinderhüftsteak (ca. 250g)***  
*mit Kräuterbutter und gebratenen Zwiebel- Champignons*  
*als Beilage Steakhaus pommes frites oder Berner Röstli*  
*18,80 €*