



## ***Winter – Zeit für Wild***

### ***Geschmorter Wildschweinbraten***

*Wacholdersahnesoße, Apfelrotkohl  
Thüringer Klöße*

*Portion 17,50 €*

### ***Hirschpfeffer- ein richtiger Leckerbissen***

*zart geschmorte Stückchen von der Hirschkeule  
Hagebutten- Burgundersoße  
Pilzragout (Champignons, Kräutersaitlinge und Steinpilze)  
gebutterte Schupfnudeln*

*Portion 18,80 €*

*kleine Portion 16,30 €*

### ***Gespickter Rehkeulenbraten***

*mit Spätburgundersoße, Apfelrotkohl  
und Thüringer Klößen*

*Portion 18,50 €*

*Kleine Portion 16,50 €*

### ***Medaillons vom Hirschrücken***

*fruchtige Hagebutten- Burgundersoße, Preiselbeerbirne  
Pilzragout (Champignons; Kräutersaitlinge, Steinpilze)  
gebackene Kartoffel- Taler*

*Portion 22,80 €*

## **Vorspeisen und Kleinigkeiten**

### **Weinbergschnecken**

*im Haus mit Kräuterbutter, dazu frisches Baguette*

6,80 €

### **Geräucherte Entenbrust**

*angerichtet auf Apfelscheiben*

*Preiselbeer- Orangensoße- Soße und Walnussbrot (3)*

8,50 €

### **Rösti mit hausgebeiztem Lachs**

*und Sahnemeerrettich (3)*

8,80 €

### **Antipasti- Platte**

*gegrillte Garnelen, Oliven, marinierte getrocknete Tomaten,  
gefüllte Kirschpaprika und frische Tomate mit Mozzarella, dazu Baguette*

*(1,2,3,4)*

8,60 €

### **Gebratene Jacobs Muschel und Riesengarnele**

*mit Avocado Creme auf Walnussbrot*

8,90 €

**Informationen über Zutaten die Allergien  
auslösen können, finden Sie auf einer gesonderten Speisekarte**

## *Suppen*

***Herzhafte Wildgulaschsuppe  
vom Hirsch***  
*mit glacierten Maronis und Gin verfeinert*

5,80 €

***Kürbis- Ingwersuppe***  
*mit Kürbiskernöl und Gemüse- Crostini*

5,30 €

***Steinpilzbouillon***  
*mit Wurzelgemüse und gefüllten Teigtaschen*

5,50 €

## ***Frische Salate***

### ***Gartensalat***

*verschiedene frische Salate mit  
marinierter Herbstbirne, Kirschtomaten und  
gebratener Hähnchenbrust in Käsekruste  
dazu Kräuter- Hausdressing*

*Portion 8,90 €*

*kleine Portion 6,90 €*

### ***Bunter Wintersalat***

*verschiedene frische Salate mit geräucherter Entenbrust  
und glacierten Maronen (Esskastanien)  
dazu Preiselbeer- Orangen- Dressing*

*Portion 9,00 €*

*kleine Portion 7,00 €*

### ***Salat Nordisch***

*verschiedene frische Salate mit  
hausgebeiztem Lachs und gegrillten Garnelen  
dazu Kräuter- Hausdressing*

*Portion 9,20 €*

*kleine Portion 7,20 €*

### ***kleiner frischer Salat***

*mit Croutons und Kräuter- Hausdressing*

*5,30 €*

## **Fischgerichte**

### **Gebratenes Kabeljaufilet**

*mit Senfschaumsoße  
dazu Schmorgurken- Fenchelgemüse  
und Stampfkartoffeln*

*Portion 18,90 €*

*kleine Portion 16,90 €*

### **Gegrilltes Schellfisch Filet**

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

*Portion 18,80 €*

*kleine Portion 16,50 €*

### **Gebratenes Fjordlachsfilet**

*mit Kräuterbutter und Blattspinat  
als Beilage Basmati- Reis*

*Portion 19,50 €*

*kleine Portion 17,50 €*

### **Schellfisch Filet „ou four“**

*überbacken mit feinem Ragout fin  
von Muscheln, Krebschwänzen und Champignons  
dazu eine fruchtige Tomaten- Basilikumsoße und Bandnudeln*

*Portion 19,50 €*

*kleine Portion 17,30 €*

### **Gegrillte Riesengarnelen**

*dazu Bandnudeln mit Tomatensalsa und Zucchini Spaghetti*

*Portion 22,80 €*

***Zart gebratenes Kassler- Rückensteak***

*mit herzhaftem Grünkohl  
dazu Salz oder Bratkartoffeln*

*15,30 €*

***Paniertes Schweineschnitzel***

*mit grünen Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln*

*14,90 €*

***Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“***

*mit Pilzragout (Champignons, Steinpilze und Kräutersaitlinge)  
und Kartoffelkroketten*

*16,90 €*

***Hähnchenbrustfilet in Käsekruste***

*gebraten, mit Madeirasoße und Broccoli Röschen,  
dazu Berner Rösti (4)*

*Portion 14,90*

*kleine Portion 12,90 €*

***Gegrilltes Hähnchenbrustfilet***

*mit Landschinken gefüllt  
dazu Bandnudeln mit gegrillter Kräuter-Tomate  
und Salsa di Pomodore (3,4)*

*(aromatisch, würzige Tomatensoße zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum)*

*Portion 14,90 €*

*kleine Portion 12,90 €*

### ***Schweinerückensteak DOMPFAFF***

*(mit Meerrettich gefüllte Champignonköpfe auf  
Schinken, mit Gouda überbacken)*

*dazu Gemüsebukett und Berner Rösti (3,4)*

*Portion 15,80 €*

### ***Pfaffenlendchen***

*Schweinemedallions in Kräutereihülle gebraten*

*mit feiner Portweinsoße und Broccoliröschen*

*als Beilage Kartoffelkroketten*

*Portion 16,80 €*

*Kleine Portion 14,80 €*

### ***Dompfaffplatte***

*kleines Rinderhüftsteak, Schweinemedallion*

*und gegrilltes Hähnchenbrustfilet, an Portweinsoße*

*garniert mit Champignonköpfen und kleinen Rostbratwürstchen*

*dazu grüne Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln*

*Portion 17,80 €*

### ***Argentinisches Rinderhüftsteak (250g)***

*mit Kräuterbutter und gebratenen Zwiebel- Champignons*

*als Beilage Steakhaus pommes frites oder Berner Rösti*

*18,80 €*

## **Vegetarische Gerichte**

### ***Italienische Nudeltaschen***

*angerichtet auf buntem Marktgemüse in feiner Kräuterrahmsoße  
garniert mit gehobelten Berg Käse*

*12,90 €*

### ***Steinpilzpolenta***

*mit Salsa di Pomodoro (3,4)*

*(aromatisch, würzige Tomatensoße zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum)*

*dazu Zucchini- Spaghetti*

*12,80 €*

### ***Mediterranes Omelette***

*gefüllt mit Rataouille Gemüse gewürzt mit  
provençalischen Kräutern, dazu Süßkartoffel- pommes frites*

*12,90 €*

## **Kalte Speisen**

### ***Lachsteller vom hausgebeiztem Lachs***

*mit Sahnemeerrettich, dazu Butter, Toast und Schwarzbrot(3)*

*13,50 €*

### ***Variation***

*von geräucherter Entenbrust,  
Landrauchschenken und ungarischer Salami,  
dazu Butter und Brot*

*13,50 €*

### ***Käseteller***

*Sechs Käsesorten, von Hart- und Weichkäse  
dazu Butter und frisches Baguette*

*10,80 €*