



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

Heilbutt Filet in Eihülle gebraten

*dazu frische Champignons in Steinpilzrahmsoße
und Petersilienkartoffeln*

Portion 18,90 €

kleine Portion 16,90 €

Gegrilltes Rotbarsch Filet

*mit grüner Erbsensoße
dazu gedünstete rote und gelbe Karotten
und Stampfkartoffeln*

Portion 18,80 €

kleine Portion 16,80 €

Gebratenes Fjordlachsfilet

*mit Kräuterbutter und Blattspinat
dazu ein Mix aus rotem französischen- und Basmati- Reis*

Portion 19,30 €

kleine Portion 17,30 €

Gegrilltes Heilbutt Filet mit Limonen Kruste

*dazu ein fruchtiges Ragout
von Krebschwänzen, Tomaten und Mango
als Beilage Bandnudeln*

Portion 18,90 €

kleine Portion 16,90 €

Gegrillte Riesegarnelen

dazu Bandnudeln mit Tomatensalsa und Zucchini Spaghetti

Portion 21,80 €

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 €