

Suppen

Tagessuppe _____	2,50
Kraftbrühe	
Mit Eierstich und Klößchen _____	3,20
Tomatencreme	
Mit Sahnehäupchen _____	3,50
Knoblauchrahmsuppe	
Mit Kräutercroutons _____	4,20
Altdeutsches Kartoffelsüppchen	
Mit Kräutercroutons _____	3,80

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs	
Auf Toast mit Sahnemeerrettich _____	7,50
Gebackene Champignons	
Mit Meerrettich-Himbeercreme, hausgebackenem Brot und Butter _____	6,50
Weinbergschnecken	
6 Stück in Kräuterbutter, mit hausgebackenem Brot _____	6,70

Salate

Kleiner Salat	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	3,50
Großer Salat	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	6,90
Gemischter Salat	
Mit in Bierteig gebackenen Champignons, hausgebackenem Brot und Butter _____	8,90
Gemischter Salat mit Hühnerfleisch	
Mit exotischen Früchten, unserem Brot und Butter _____	8,90
Salatteller mit gebeiztem Lachs	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	9,80
Salatteller mit zwei Medaillons vom Schweinefilet	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	9,80
Salatteller mit gebackener Poulardenbrust	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	9,80
Salatteller mit gedünstetem Lachs	
Dazu hausgebackenes Brot und Butter _____	9,80

Zu allen Salaten reichen wir
Cocktaildressing und Kräuterdressing

Kleine Gerichte & Leckereien

Zwei Medaillons vom Schweinefilet Mit gegrillten Champignons, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin _____	11,50
Schweinefilet "Hawaii" Mit exotischen Früchten in Butter geschwenkt, Currysahnesauce und Wildreismischung _____	11,50
Schweinefilet Auf Apfel-Preiselbeer-Sauerrahmsauce mit unseren Krusteln _____	11,00
Poulardenbrüstchen gegrillt Auf Apfel-Preiselbeer-Sauerrahmsauce mit unseren Krusteln _____	11,00
Poulardenbrüstchen gedünstet Mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Broccoliröschen und Wildreismischung _____	11,30
Medaillons "Schweizer Art" Panierte Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmsauce, dazu Preiselbeeren, unsere Krusteln und Salatbeilage _____	12,60
Lachsfilet gedünstet Mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce, Broccoliröschen und Wildreismischung _____	11,00
Zanderfilet Auf Blattspinat und Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln _____	11,80
Lachs und Barschfilet Mit Rieslingsauce auf Kartoffelschnee angerichtet, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise _____	13,30

Lachsplatte "Insel"
Unser hausgebeizter Lachs
auf Blattsalaten angerichtet, dazu Sahnemeerrettich,
hausgebackenes Brot und Salzbutter
13,00

Hauptgerichte

Geflügelbrust "Lukullus"

Gegrillte Geflügelbrüstchen mit Apfelscheiben und Preiselbeeren belegt, mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Broccoliröschen und Wildreismischung _____ 12,70

Geflügelbrust im Weinsud gedünstet

Auf Gemüsestreifen im Rieslingsrahm angerichtet, dazu Röschen vom Broccoli und Wildreismischung _____ 12,80

Rahmschnitzel

Paniertes Schnitzel mit Rahmchampignons, unseren hausgemachten Krusteln und einem Salatteller _____ 12,00

Grillteller

Rumpsteak und Medaillons vom Schweinefilet auf Bratkartoffeln, mit Knoblauchcreme und Salatteller _____ 16,50

Drei Medaillons vom Schweinefilet

Auf Rahmsauce, dazu Broccoli, Sauce Hollandaise und unsere hausgemachten Krusteln _____ 14,90

"Schweizer Medaillons"

Medaillons vom Schweinefilet, paniert, auf Rahmsauce, dazu Preiselbeeren, unsere hausgemachten Krusteln und ein gemischter Salat _____ 14,90

"Schöne Försterin"

Im Stück gegrilltes Schweinefilet auf Rahmpfifferlingen angerichtet, dazu frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise und unsere hausgemachten Krusteln _____ 15,90

Filetspitzen in Pfifferlingsauce

Dazu unsere Krusteln und ein Salatteller _____ 15,00

Gegrillte Lammkoteletts

Mit Kräutern überbacken, dazu unsere würzige Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat _____ 18,90

Lammrückenfilet auf Provenzalischer Sauce

Mit Grilltomate, Bohnenbündchen, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und ein Salatteller _____ 19,50

Lammkrone

Im Stück gegrillter Lammrücken auf Knoblauchsauce, dazu Kartoffelgratin und ein Salatteller _____ 19,90

Lammlatte "Insel"

Unser Lammrücken in verschiedenen Variationen für Sie zubereitet mit Gemüsen der Saison auf Bratkartoffeln

Als Vorspeise reichen wir unseren Salatteller

21,00

Hauptgerichte vom Rumpsteak & Rinderfilet

Rumpsteak "Hofmeisters Art"

Mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Salat _____ 17,50

Rumpsteak

Mit frisch gegrillten Champignons und Sauce Bearnaise,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller _____ 18,50

Zartes Rumpsteak "Chef"

Senfzwiebelsauce mit Gemüsestreifen und grünem Pfeffer,
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller _____ 18,50

Zartes Rumpsteak "Försterin Art"

Auf einer feinen Pfifferlingrahmsöße angerichtet,
dazu unsere Krusteln und ein Salatteller _____ 19,50

Rinderfiletsteak

Mit unserer würzigen Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und einem Salatteller _____ 19,50

Rinderfiletsteak "Café de Paris"

Mit Kräuterbutter überschmelzt, dazu frisches Gemüse
mit Sauce Hollandaise und unsere hausgemachten
Pommes Frites _____ 21,00

Rinderfiletsteak "Indisch"

Auf gegrillter Ananas und Currysauce angerichtet,
mit exotischen Früchten der Saison, unserer
Wildreismischung und einem Salatteller _____ 20,50

Rinderfilet

Auf Pfifferlingen im Rahm, dazu unsere hausgemachten
Krusteln und ein Salatteller _____ 21,50

Fisch

Seezungenfilet in Zitronenbutter Mit Tomatenwürfel gebraten, dazu Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und ein Salatteller _____	15,80
Zanderfilet Auf Blattspinat angerichtet, mit Petersilienkartoffeln und einem Salatteller _____	14,90
Lachsfilet gegrillt Mit Broccoli auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu Salzkartoffeln _____	16,50
Lachsfilet gedünstet Auf Pernodsahne, dazu frisches Gemüse mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln _____	16,50
Barschfilet "Feurig" Gegrilltes Barschfilet, in einer Sauce mit grünem Pfeffer und Paprikastreifen auf Kartoffelschnee angerichtet, dazu unsere Wildreismischung und ein Salatteller _____	15,80
Dreierlei Fisch Zander, Barsch und Lachsfilet mit Broccoli auf Sauce Hollandaise angerichtet, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln _____	16,00
Fischplatte Seezungenfilet, Zander, Barsch, Lachsfilet und Scampi auf Gemüsestreifen in Rieslingssauce, mit Broccoliröschen, unserer Wildreismischung und Salzkartoffeln _____	19,00

Vegetarisches

Feines Kartoffelgratin Mit frischem Tagesgemüse und Käse überbacken _____	8,00
Kartoffelgratin Mit Pfifferlingen, Broccoli und Sauce Hollandaise überbacken _____	9,50
Marktfrisches Gemüse Auf Kartoffelschnee mit Rieslingsauce angerichtet, dazu unsere Krusteln _____	8,50
Große Gemüseplatte Vom marktfrischen Gemüse: Grilltomate auf Kartoffelschnee, Gemüsestreifen im Rieslingsud und unsere Krusteln _____	11,50

BIONADE

Das einzigartige Erfrischungsgetränk.

Feinherb fruchtig. Alkoholfrei. Mit Bio-Garantie.

BIONADE Holunder, Litschi, Kräuter oder Ingwer-Orange.

0,33 L 2,40

Große Gerichte

Schnitzelplatte

Drei kleine Schnitzel mit Sauce Hollandaise, unserer Pfifferlingsauce und hausgemachten Pommes Frites, dazu einen Salatteller oder frisches Gemüse _____ 14,00

Gefülltes Schnitzel

Mit frischen Kräutern, Tomate und Mozzarella gefüllt, mit Sauce Hollandaise und hausgemachten Pommes Frites, dazu gemischter Salat _____ 14,00

Steakplatte "Insel"

Schweinefilet, Rumpsteak und Kasseler auf Bratkartoffeln, dazu ein Spiegelei, Knoblauchcreme und große Salatbeilage _____ 15,90

Herrenspieß

Medaillons vom Schweinefilet mit Rauchfleisch am Spieß gegrillt, dazu unsere Pfifferlingsauce, Perlzwiebeln, Bratkartoffeln und Salate auf der Platte angerichtet _____ 16,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzlein

Mit Rahmsauce, Salatbeilage und Pommes Frites _____ 5,00

Poulardenbrüstchen

Mit frischen Früchten, Currysauce und Reis _____ 4,00

Kinderteller für Erwachsene
Aufpreis 2,50