

Menü-Empfehlung

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Serranoschinken

Hirschkalbsgulasch

Speckrosenkohl/Spätzle/Preiselbeersauce

ODER

Wolfsbarschfilet

Wurzelgemüse/Rosmarinkartoffel/Limettensauce

Panna Cotta

Zimtzwetschgen

3-Gang Menü mit Hirschkalb – 31,00€

3-Gang Menü mit Wolfsbarsch – 34,00€

Weinempfehlung

2017

Sauvignon Blanc „Steingebiss“

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland

Glas 0,2l = 8,00€

Flasche 0,75l = 28,00€

Für weitere Empfehlungen reichen
wir Ihnen gerne unsere Weinkarte

Vorspeisen

Feldsalat mit Walnussvinaigrette

Wahlweise mit

Geräucherter Entenbrust – 11,50€

ODER

Gebratenen Jacobsmuscheln – 14,50€

Winterliche Blattsalate

mariniert mit Yoghurt-Dressing oder Essig & Öl

9,00€

Angemachtes Tatar vom Hochland-Rind

Sauerrahm/Röstbrot/Mixed Pickles

Als Vorspeise: 14,50€

Als Hauptgang: 19,50€

Suppen

Rinderkraftbrühe

Klößchen/Ei/Gemüse

5,50€

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Serranoschinken

5,50€

Curry-Zitronengras Süsschen

Chili/Ingwer

6,00€

Grünkohl

Oldenburger Grünkohl & Salzkartoffeln

Wahlweise mit

Mettende & Kassler – 13,70€

2 Mettenden – 14,70€

Fisch

Zander-Filet

Geschmorter Spitzkohl/Rosmarinkartoffeln/Rieslingsauce
16,90€

Wolfsbarschfilet

Wurzelgemüse/Rosmarinkartoffel/Limettensauce
21,00€

Fischfiletteller aus Fluss & Meer

Gemüserahmpasta/Knoblauch
18,00€

Schnitzel

Rintelner „Krüstchen“

Schnitzel/Spiegelei/Pommes/Käsesauce
15,00€

„Forsthaus“ Schnitzel

Bauernrösti/Blattsalate/Champignonrahm
16,50€

Fleisch

Medaillons vom Schwein

Dijon-Senfsauce/Bauernrösti/Blattsalate der Saison
19,00€

Original Züricher Geschnetzeltes

Butterspätzle/Blattsalate der Saison
16,90€

Geschmorte Ochsenbacke

Selleriepüree/Marktgemüse/Rotweinjus
16,90€

Hirschkalbsgulasch

Speckrosenkohl/Spätzle/Preiselbeersauce
18,50€

Gebratene Maishähnchenbrust

Zucchini-Paprikagemüse/Petersilienkartoffeln
17,60€

Steaks

Rumpsteak 250g 28,80€

Kalbsrücken 220g 23,00€

Alle Steaks werden mit **Kräuterbutter** und **Salat** serviert

Beilagen: Pommes oder Röstkartoffeln

Saucen: Pfeffersauce oder Morchelrahm

Vegetarisch & Käse

Waldpilz-Risotto

Parmesan/Junger Lauch

12,50€

Ricotta-Spinat Ravioli

Parmesan/Kirschtomaten/Pinienkerne

14,50€

Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann aus Erlangen

Nüsse/Salzgebäck

12,50€

Klassiker

Gebackener Camembert

Preiselbeeren/Birne/Petersilie

10,80€

Elsässer Flammkuchen

Rauchspeck/Zwiebeln/Schmand

12,00€

Matjes „Hausfrauen Art“

Apfel-Zwiebel-Sahnesauce/Bratkartoffeln

13,20€

Hausgemachte Sülze „Manni“ vom Eisbein

Remoulade/Saures Gemüse/Röstkartoffeln

11,90€

Kalte Scheiben vom Roastbeef 54°

Sauce Gribiche/Röstkartoffeln

16,80€