



Abendkarte

<i>Rindfleischsuppe mit Einlage</i>	3,80 €
<i>Zwiebelsuppe „Französische Art“</i>	4,50 €
<i>Norwegischer Räucherlachs</i>	
<i>mit Sahneerrettich Brot und Butter</i>	9,50 €
<i>Frische Champignons an Sauce Hollandaise dazu Bauernbrot</i>	5,80 €

Hauptgerichte

<i>Schweinemedallions "Försterin Art"</i> <i>mit Pilzrahmsauce, Kroketten und Salat umlegt</i>	15,80 €
<i>„Rösti mal anders“ Gemüsereibplätzchen mit frischem Broccoli,</i> <i>Tomaten und Käse überbacken, dazu knackige Salate</i>	12,80 €
<i>Bunte Salatvariation in Himbeervinaigrette,</i> <i>dazu ein Steak aus der Putenbrust garniert mit Früchten</i>	13,80 €
<i>Knackige Blattsalatvariationen in Balsamicodressing mit gerösteten Kernen,</i> <i>Gurken, Tomaten & Co, dazu Bauernbaguette wahlweise mit:</i>	
- <i>Riesengarnelen in Knoblauch geschwenkt</i>	15,80 €
- <i>Thunfisch</i>	12,80 €
- <i>Streifen von der Hähnchenbrust</i>	14,80 €
<i>Jägerschnitzel oder Pfefferschnitzel</i> <i>dazu Pommes frites und Salat</i>	13,80 €
<i>„Landhausschnitzel“ mit Zwiebeln und Käse überbacken,</i> <i>dazu Röstkartoffeln und bunte Salate</i>	15,80 €
<i>Sauerländer „Krüstchen“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat,</i> <i>Spiegelei, Champignons mit Pommes frites</i>	15,80 €
<i>Putensteak „Hawaii“ mit Pfirsich und Ananas, dazu Sauce Hollandaise,</i> <i>Kroketten dazu bunte Salate in Himbeerdressing</i>	15,80 €
<i>Steak „Mexico</i> <i>mit scharfer, roter Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	14,80 €
<i>Schweinerückensteak „Tessiner Art“ mit Kochschinken, Tomaten und Käse</i> <i>überbacken dazu Herzoginkartoffeln und bunte Salate</i>	15,80 €