



## Suppen und kleine Gerichte

**Doppelte Rinderkraftbrühe „Royal“** ..... 4,80 €  
mit frischer Gemüseeinlage  
und hausgemachtem Eierstich

**Tomatensuppe** ..... 4,80 €  
von frischen Strauchtomaten

**„Hausplatte“** ..... 9,50 €  
verschieden belegte Schnittchen, garniert mit  
Schwarzbrot, Kartoffelsalat und Gewürzgurke  
dazu ein Spiegelei

### **Münsterländer Bauernbrot**

· belegt mit lufttrockenem Knochenschinken ..... 9,50 €  
· belegt mit holländischem Gouda ..... 9,00 €  
garniert mit Schwarzbrot, Kartoffelsalat  
und Gewürzgurke

**Gebackener Camembert**..... 8,80 €  
dazu Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt,  
Baguette

**Hausgebeizter, norwegischer Lachs**..... 11,90 €  
mit Graved-Sauce und Baguette serviert

**Gebratener Garnelenspieß** ..... 10,50 €  
auf toskanischem Gemüse mit  
hausgemachter Kräuterbutter und Baguette serviert

**Salatplatte nach „Art der Försterin“** ..... 12,00 €  
Bunte Blattsalate an Balsamicodressing  
mit gebratenen Pouladenbruststreifen  
und frischen, geschmorten Wiesenchampignons

**„Fitness-Salat“** ..... 12,00 €  
Frische, geschmorte Ananas und  
Streifen von der Pouladenbrust  
auf buntem Salat mit Walnusskernen garniert

**Salatplatte nach „Friesen Art“** ..... 13,90 €  
Gebratener Garnelenspieß und  
hausgebeizter Lachs auf einem Bukett  
von bunten Blattsalaten

**Frischer Rucolasalat** ..... 14,00 €  
an Balsamicodressing, serviert mit  
gebratenen Streifen vom Angusroastbeef,  
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

**Penne „Toskana“** ..... 10,90 €  
mit toskanischem Gemüse in Olivenöl gebraten  
und frisch gehobeltem Parmesan

**Garnelen und Lachsfilet**..... 13,90 €  
auf Penne an Riesling-Sauce



## Feines aus der Küche

**„Café de Paris“** ..... 15,90 €  
Zarte Filetspitzen vom Jungschwein  
mit hausgemachter Kräuterbutter,  
Grilltomate und Krokette serviert

**Zarte Lammfilets „Provanciale“** ..... 22,90 €  
an Pfannengemüse, wir reichen hausgemachte  
Kräuterbutter und Kräuterkartoffeln dazu

**Filetsteak „Madagaskar“** ..... 26,90 €  
Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g)  
an Amazonas-Pfeffer-Sauce, dazu reichen wir  
frische Salate und Bratkartoffeln

**Medaillon aus dem Jungschweinerücken** 16,80 €  
an fruchtiger Kirsch-Pfeffer-Sauce, es werden  
Krokette und ein Salatteller dazu gereicht

**„Cordon bleu“ vom Schwein** ..... 16,50 €  
gefüllt mit Gouda und Kochschinken, wir reichen  
Krokette und frisches Marktgemüse dazu

**„Haushofmeister“** ..... 26,90 €  
Filetsteak vom Angusrind (ca. 250 g)  
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,  
frischen Salaten und Bratkartoffeln

**Zarte Lammfilets** ..... 23,90 €  
mit fruchtiger Kirsch-Pfeffer-Sauce serviert, es werden  
frische Salate und Kräuterkartoffeln dazu gereicht

**Schweineschnitzel „Försterin Art“** ..... 15,90 €  
mit frischen Edelpilzen à la Crème, dazu reichen wir  
einen Salatteller und Krokette

**Hähnchenbrustfilet „Florida“** ..... 15,90 €  
mit heißen Pfirsichen und Sauce Hollandaise, wir  
reichen Krokette und frische Salate der Saison dazu

**„Rahmschnitzel“** ..... 15,90 €  
Schnitzel vom Jungschweinerücken an Sahnesauce,  
serviert mit einem Salatteller  
und Krokette

**„Berdelplatte“** ..... 18,90 €  
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Edelpilzen  
à la Crème, wir reichen Marktgemüse und Bratkartoffeln  
dazu

**„Husarenteller“** ..... 19,00 €  
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 g)  
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln serviert,  
dazu reichen wir einen Salatteller

**Pariser Zwiebelsteak** ..... 15,90 €  
Zartes Schweinerückensteak würzig geschmorte  
Zwiebeln mit Amazonas-Pfeffer abgeschmeckt,  
es werden Salate und Krokette dazu gereicht

**Steak „Elsässer Art“** ..... 16,50 €  
Zarte Steak aus dem Jungschweinerücken  
mit Schinken und Camembert überbacken,  
dazu reichen wir einen Salatteller

**„Don Carlos“** ..... 22,50 €  
Rumpsteak vom Angus-Rind (ca. 250 g)  
mit hausgemachter Kräuterbutter serviert,  
wir reichen Pfannengemüse und Bratkartoffeln dazu