

# Speisekarte

(auch für Außer Haus)

## Unsere aktuellen Öffnungszeiten:

Montag-Freitag 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr (Küchenannahme bis 20.30 Uhr)

Samstag 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr (Küchenannahme bis 21.00 Uhr)

Sonntag 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr (Küchenannahme bis 13.30 Uhr)

17.00 Uhr bis 21.00 Uhr (Küchenannahme bis 20.00 Uhr)

**Bruschetta** (3 Stk.) | Rucola | Olivenöl | Schwarzer Balsamico 7,90 €

### Vorspeisen Salat mit gebratenen Champignons

Granatapfel-Balsamico rosso | Baguette 6,80 €

**Kraftbrühe vom Weideochsen** | Markklößchen | Eierstich 5,80 €

### Salatteller:

wahlweise: Caesar, - Ministeaks, oder Honig-Ziegenkäse 13,90 €

(Vegetarisch)

### Ravioli mit Waldpilzfüllung

Salbei-Nußbutter | Rahmwirsing 14,80 €

### Toast Madame

zwei Schweinemedallions | medium gebraten |  
Baguette | Sc. Bearnaise | zwei Kartoffelrösti | Salatbeilage 13,90 €

**BBQ-Burger** mit 200g Angus Rindfleisch,  
Zwiebeln | Bacon | Tomaten | Salat | Pommes frites 14,80 €

**Schnitzel Försterin Art** | gebratene Champignons |  
Sc. Bearnaise | Kartoffelrösti 15,80 €

### Schlemmerplatte deftig & rustikal

kleine Steaks vom Rind & Schwein | Sc. Bearnaise |  
grünen Speckbohnen | Rösti | gebratenen Speckstreifen 15,80 €

### Appel Krug – Teller „Toskana“

frische Blattsalate | Tomato-Mozzarella |  
Paprika-ZucchiniGemüse | gebratenen Garnelen | saftige Steaks  
Knoblauchmayonnaise | Baguette 16,20 €

**gebratenes Zanderfilet** | Ragout von Kartoffeln- und Porreegemüse |  
in leichtem Rahm 18,90 €



## Empfehlungen

### Suppen

**Karotten-Chilisuppe** 5,80 €

**Tomatencremesuppe**  
mit Sahnehaube & Croutons 5,80 €

### Hauptgerichte

**Flammkuchen „Elsässer Art“** mit Speck-Zwiebelwürfeln  
Rucola | Parmesan 9,80 €

**Hähnchen-Spinat-Pasta**  
Grüne Tagliatelle mit geschwenkten Hähnchenbruststreifen |  
Spinat-Sahnesoße | Parmesan 13,80 €

**Black Angus Cheeseburger**  
Zwiebeln | Bacon | Tomaten | Salat | Pommes frites | Cheddar Käse 16,80 €

**Angus Rumpsteak** mit Preiselbeeren & Camembert  
gratinieret | Bratkartoffeln | Salat in Granatapfel-Balsamiko 23,80 €

**gebratene Maispouardenbrust** | Sauce Creme | Tagliatelle |  
Kirschtomaten | Zucchini 17,80 €

### Dessert:

**Eisvariation:** Espressois | Mangosorbet | Vanilleis | Erdbeersoße 7,20 €

**Crème Brûlée** 5,80 €

**Duett von Crème Brûlée** | Espressois 7,90 €

**Sorbet** | frische Früchte wahlweise Himbeere oder Mango 6,50 €

**Warme Apfelringe** im Backteig mit Zimt/Zucker | Vanilleis 6,50 €

# Steakkarte

## Steaks

### Argentinisches Rumpsteak

herzhaft und kräftig  
mit kleinem Fettrand

200g 14,90 €

300g 19,90 €

### Argentinisches Rinderfilet

fettfrei und besonders zart

200 g 19,90 €

300 g 26,90 €

### Schweinerückensteak

200 g 9,90 €

300 g 12,90 €

## Beilagen

### Ofenkartoffel

mit Sauerrahm 3,60 €

Pommes frites 3,00 €

### Bratkartoffeln

mit Speck u. Zwiebeln 3,60 €

Kartoffelspalten 3,60 €

Kartoffelrösti 3,00 €

### Broccoli

mit Sc. Bearnaise | Haselnuss 4,00 €

### Pfannengemüse

Mischung aus Zwiebeln,  
Paprika, grünen Bohnen,

Champignons 4,00 €

Grüne Speckbohnen 3,60 €

gebratene Zwiebeln 2,50 €

gebratene Champignons 4,50 €

## Soßen

Kräuterbutter 2,00 €

Pfefferrahmsoße 3,00 €

Sc. Bearnaise 3,00 €

Die Grammzahlen beziehen sich auf die Gewichte vor der Zubereitung.

## Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Gurken, Zwiebeln,  
Paprika und Karotten an Kräuter-Sahne-Vinaigrette

Kleiner Salatteller 3,00 €

Großer Salatteller 5,20 €