



Spezialitäten

Vorspeisen & Salate

Rinderbrühe 5,20 €
mit hausgemachten Markklößchen
(A/B/D/F)

kleiner bunter Salatteller 5,00 €
(A/C/E/F)

bunter Salatteller 5,80 €
(A/C/E/F)

Salatteller Weltmeister 13,90 €
mit verschiedenen
Saison- und Blattsalaten
und gebratenen Putenbruststreifen
(A/C/D/E/F)

Salatteller Försterin 18,90 €
mit verschiedenen Saison- und Blattsalaten,
Cashew- und Walnuskernen, gefüllter
Kartoffel-Frischkäse-Tasche
und gebratenen Wildfleischstreifen
(A/B/C/D/E/F/Walnuskern)

Zum Nachtisch

Crème Caramel 5,10 €
mit Sahne garniert
(C/D/F)

Zwei Topfenknödel 7,30 €
an Brombeerkompott, mit
Haselnusseiscreme
(C/D/F)

Schokoladige Helene 8,70 €
Birnenhälfte an Schokoladenmousse und
Schokoladeneiscreme, mit Sahne garniert,
dazu warme Schokoladensoße
(C/D/F)

Hauptgerichte

Kalbsrahmbraten 19,90 €
mit feinem Gemüse,
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/F/Mandeln)

Schweinefilets-Töpfele 22,00 €
mit Champignonköpfen in Rahmsoße
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/C/D/E)

Ragout vom Soay-Weideschaf 17,90 €
in feiner Soße mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Hausmacher Spätzle
(A/B/D/F)

Wildgeschnetzeltes 26,90 €
in Wildrahmsoße mit Pilzen,
dazu gefüllte Preiselbeerbirne und
Hausmacher Spätzle
(A/C/D/F)

Rumpsteak 29,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
(A/C)

Bodensee-Hechtklößchen 24,30 €
in feiner Krebssoße auf Blattspinat,
dazu Buttereis
(A/B/C/D/E/F/G/H)

Norwegisches Lachsfilet 23,90 €
gebraten, mit Kräuterbutter
dazu Brokkoli in Mandelbutter
(A/B/C/D/E/G/Mandeln)

