VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Joghurtdressing oder Balsamicodressing
oder Ceasardressing
5.8

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot mit Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout –
Basilikumsalz – feine Zwiebeln – grüne Oliven – rote Zwiebeln
8.2

*

Mit Rosmarin und Honig gratinierter Ziegenkäse
Carpaccio von roter Bete – hausgemachtes Brot –
Harissa-Mayonnaise – Sauce Cumberland-Eis
16.5

*

"Unsere Winter-Stulle"
Winterlich gebeiztes Rinderfilet – Focaccia – Röstzwiebelbutter –
Apfelchutney – karamellisierte Walnüsse – Harissa-Mayonnaise
9.5

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte Markklößchen-Ravioli – buntes Gemüse
9.5

*

Rahmsuppe von Hokkaido – Curry – Kokosmilch
hausgemachte Focaccia – Harissa-Mayonnaise – Kürbiskernöl
9.5

*

Winterliche Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe
hausgemachte Pilzfrikadelle – Pesto-Öl
9.5

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebratene Filets von frischem Norweger Lachs
Linguine in Kürbiscreme – Rote Bete-Gemüse –
Weißweinsauce
26

*

Gebratene Filets von frischem Donauwels
lippischer Grünkohl – Röstzwiebelbuttersauce – Kartoffel-Sahne-Püree
26

*

"Schweizer Schnitzel Alphubel"
Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Strauchtomaten-eingelegtem Kürbis-Raclettekäse überbacken
Spinatrahmspätzli
22.5

*

"Vegane Empfehlung – Chili-sin-Carne"
Belugalinsen – Kidney Bohnen – Mais
in schlotziger Tomatensauce -pikant abgeschmeckt-
hausgemachter Kürbis- Dip
Wahlweise mit:
Linguine – Salzkartoffeln – Focaccia
17.5

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Zart geschmortes Hirschragout
kräftige Sauce – Apfelkompott – Preiselbeeren –
handgeschabte Spätzle vom Brett
28.5

*

"Jägerschnitzel"
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
frische Champignons in Rahm – pommes frites
19.5
Als kleine Portion
14.5

*

"Unsere Ente stets frisch zubereitet"
-fast ohne Knochen-
½ Bauernente -aus dem Ofen-
eigene Jus – Apfelblaukraut – hausgemachte Kartoffelklösse
28

*

Filetteller "Forstfrieden"
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Speckrosenkohl – frische Champignons
in Rahmsauce – Bratkartoffeln
27.5

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

"Lippischer Grünkohl"
-traditionell gekocht-
ganze Kohlwurst von Metzgermeister Grämmel –
gesottener Kasselernacken – Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
19.5

Nur mit ganzer Kohlwurst
17

"Grünkohl Spezial"
mit doppelt Kohlwurst
22

"Grünkohl Spezial XL"
mit gesottenem Kasselernacken und doppelt Kohlwurst
24.5

*

Wildschweinrücken im Ganzen rosa gebraten
kräftige Wacholderjus – zweierlei Kohl –
Kartoffel-Sahne-Püree
28

*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"
Steinpilzsauce – hausgemachte Kartoffelpuffer –
gemischter Salat
27.5

*

"Be Veggie"
Linguine in Kürbissauce
würziger Blattspinat – Balsamico-Tomaten –
Raclettekäse überbacken
19.5

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

DESSERT

"Lebkuchen-Kirsch-Tiramisu"
Hausgebackener Lebkuchen getränkt mit Espresso und Amaretto
geschichtet mit Mascarponecreme und Kirschen
Walnusseis – Pflaumenmus
10.5

*

"Piña Colada"
Hausgemachte Mousse von weißer Schokolade und Kokos
Limettensorbet – fruchtiges Ananas-Rum-Ragout – Limetten-Minz-Crumble
10.5

*

"Affogato"
Frisch gebrühter Espresso mit samtigem Vanilleeis
5.5

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade)
mit Sahne und Eierlikör
7.4

APERITIF

Prosecco 0.1l	4	Prosecco Peache 0.1l	5.5
Campari 4 cl	4	Campari-Orange 0.2l	7.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry med. 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	8.5	Salted Caramel 4cl	5.5