

## VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat  
mariniert mit Balsamicodressing oder Cocktaildressing  
5.8

\*

Bruschetta "Forstfrieden"  
Hausgemachtes Weißbrot  
Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout – Basilikumsalz –  
feine Zwiebeln – grüne Oliven  
8

\*

"Tatar vom kalt geräucherten Lachs"  
hausgemachtes Apfel-Dill-Eis – Kartoffelpuffer –  
eingelegter Kürbis – Dillcreme  
16.5

\*

Mit Rosmarin und Honig gratinierter Ziegenkäse  
Carpaccio von roter Bete – Sauce Cumberland – Focaccia –  
hausgemachte Gremolata-Mayonnaise  
16

## SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe  
hausgemachte Rehnockerl – buntes Gemüse  
9.5

\*

Rahmsuppe von Hokkaido – Curry – Kokosmilch  
gebackener Tom-Yum-Erdnusstaler – dunkles Sesamöl  
9.5

\*

Rahmsuppe von Steinpilz und Strauchtomate  
Focaccia – hausgemachte Gremolata-Mayonnaise  
9.5

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebratene Filets vom Norweger Lachs  
Kürbis-Parmesan-Risotto – Rote Bete –  
Weißwein Beurre Blanc

27

\*

Gebratene Filets von frischem Donauwels  
lippischer Grünkohl – Senfbuttersauce – Schwenkkartoffeln

26

\*

"½ Bauernente -frisch aus dem Ofen-"  
eigene Jus – Apfelblaukraut –  
hausgemachte Kartoffelknödl

27.5

\*

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

20.5

\*

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

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Zart geschmortes Hirschragout  
kräftige Sauce – Apfelkompott mit Preiselbeeren –  
handgeschabte Spätzle  
26.5

\*

"Jägerschnitzel"  
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken  
frische Champignons in Rahm – pommes frites  
18.5  
Als kleine Portion  
13.5

\*

"Be Veggie"  
Lippischer Grünkohl  
mit Raucharomen klassisch gekocht  
hausgemachte Zwiebel-Schupfnudeln – Senfbuttersauce –  
gebackene Champignons  
22

\*

"Zart geschmorte Rehkeule"  
eigene Sauce – winterliches Schwenkgemüse –  
hausgemachte Kartoffelknödn  
29.5

\*

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

## HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Filetteller "Forstfrieden"  
Drei gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
frische Champignons in Rahmsauce – winterliches Schwenkgemüse –  
Bratkartoffeln  
26.5

\*

"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

\*

Wildschweinrücken im Ganzen rosa gebraten  
kräftige Wacholderjus – Rotkohl –  
hausgemachte Zwiebel-Schupfnudeln  
28

\*

"Geschnetzeltes vom Schweinefilet"  
Waldpilz-Kürbis-Sauce – hausgemachte Kartoffelpuffer –  
Schwarzwurzel-Schnittlauch-Salat  
26.5

\*

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

## DESSERT

"Birne Helene 3.0"  
Birnenkompott – hausgemachtes Birnensorbet –  
Schokoladentarte – Pistazieneis – weiße Schokoladensauce  
12.5

\*

"Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait"  
im Waldfruchtmantel  
Orange – Honig – Tiramisupraline  
10.5

\*

"Hausgemachte Spekulatiusmousse"  
Stachelbeer-Himbeer-Ragout – Karamellsauce  
9.5

\*

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	6.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry medium 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	7.5	Salted Caramel 4cl	5.5