

Aus der Pfanne und vom Grill

Schweineschnitzel "Förster – Liesel"

Paniertes Schweineschnitzel aus dem mageren Rücken, goldgelb gebraten,
in einer feinen Waldpilzrahmsauce
Beilage nach Wahl

14,90 €

Schweineschnitzel "Erlkönig"

Paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebraten, in einer pikant abgeschmeckten
Sauce Bernaise mit frischen Champignons und Kräutern
Beilage nach Wahl

13,90 €

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ Art

Gefülltes Schnitzel mit Metzger-Kochschinken und holländischen Gouda,
serviert mit Williams Christ Preiselbeerbirne und Beilage nach Wahl

13,50 €

Schweineschnitzel „Mama Toskana“

Paniertes Schweineschnitzel, überbacken mit Tomate, Mozzarella und grünem Pesto,
Beilage nach Wahl

13,50 €

Filetmedaillons „Hubertus Art“

Panierte Filetmedaillons vom Schwein, in feiner Waldpilzrahmsauce,
serviert mit Speckböhnchen und Butterspätzle

17,50 €

Filetmedaillons „Schäferliesel“

Zarte Filetmedaillons vom Schwein, überbacken mit mariniertem
Schafskäse, serviert mit Süßkartoffel-Pommes

17,50 €

Vegetarisches und Sachen mit ohne Fleisch

„Vegetarischer Rösti-Auflauf“

Pochierte Broccoliroschen in pikanter Sauce Bernaise
mit Champignons und Gouda gratiniert

13,90 €

Vegetarische „Schusterjungen“

Pochierte Zuchinischiffchen mit einer Füllung von mariniertem Schafskäse,
überbacken mit Gouda und serviert mit Süßkartoffel-Pommes

14,90 €

In einem Bächlein helle.....

Regenbogenforelle“Müllerin Art“

Deutsche Regenbogenforelle, im Ganzen gebraten, fein gewürzt
mit einem Hauch Zitronenpfeffer, serviert mit gebutterten
Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet

16,90 €

(Auf Wunsch gerne auch als Filet)

„Käpt´n Pedderson der Kutterfischer“

Feinstes Filet vom Deutschen Kutter-Dorsch
auf einer Sauce aus Wurzelgemüse, Dill und Weißweinsahne, serviert
Mit Butterkartoffeln und Gemüsebouquet

18,90 €

Räuberhauptmanns „Henkerspfanne“

Grillteller mit kleinem Schnitzel, Schweinemedallions, Straussensteak
Auf geschmorten Speck, Zwiebeln und Pilzen, Speckbohnen,
dazu Sauce Bernaise und Beilage nach Wahl

20,90 €

Straussensteak nach „Shaka-Zulu Art“

Saftig gegrillte Steaks vom Vogel Strauss in einer scharfen Sauce von Jalapenos, Paprika
und Zwiebeln, angerichtet auf Kartoffelrösti und Sauerrahm

18,90 €

Münsterländer „Jagdfasan“

Brustfilet vom Fasanengockel in pikanter Grillmarinade gebacken, im Ofen
Mit Tomate, Mozzarella und grünem Pesto gratiniert,
Beilage nach Wahl

15,50 €

Chef's „Vitaminschock“

Bunter Sommersalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Karotte, Mais und Zwiebeln
In leichter Joghurt-Kräutervinaigrette, serviert mit gegrillten Streifen von der
Fasanenbrust und Brotbeilage

14,50 €

Beilagen wahlweise: Pommes frites, Rösti, Kroketten, Bratkartoffeln, Butterspätzle
Salzkartoffeln
Süßkartoffel-Fritten: Aufpreis: 2,50 €

Beilagensalate: Grüner Salat mit hessischem Joghurtdressing 2,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat, Joghurtdressing 3,50 €

**Fragen Sie uns nach unseren wöchentlich wechselnden
Dessert-Spezialitäten!!!!**