

*Sehr geehrte Gäste,
Sie haben eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Im hinteren Teil unserer Speisekarte befindet sich die Allergenliste zu unseren Speisen.*

Suppen & Vorspeisen

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel, Eierstich und Markklößchen
€ 6,90

Champignonrahmsuppe

mit Sahnehaube und Croutons (vegetarisch)
€ 7,50

gebackene Champignonköpfe

mit Aioli und Baguette
€ 9,50

gemischte Tapasplatte

*mit gebratenen Riesengarnelen, Pflaumen im Speckmantel,
gefüllte Minipaprika, Kräuteroliven und gebackene Champignons
dazu Aioli, Rojo Mojosaucen und Baguette*

für 1 Person € 15,70

für 2 Personen € 27,70

Vegan

Süßkartoffel-Gnocchi

*mit getrockneten Tomaten und Broccoli in Kokossauce
und frittiertem Rucola*

€ 17,90

kleinere Portion € 13,50

Falafel Bowl

*Blattsalate mit Paprikabulgur, Mais, Cocktailtomaten, Gurke,
Falafelbällchen und frittiertem Rucola mit Sesam-Minzdressing*
€ 16,90

Vegetarisch

Butterspätzle

*mit Mischpilzen in Rahmsauce dazu Parmesan
und ein gemischter Salat*

€ 15,90

Salate

Beilagensalat

bunte Salatauswahl mit Hausdressing

€ 5,50

großer bunter Salat

*mit saisonalen Blattsalaten, Möhren, Gurke, Radieschen, Mais,
Cocktailtomaten und Sesam-Grissini*

wahlweise mit Joghurtdressing Sylter Art oder Hausdressing (Honig-Senfdressing)

€ 13,70

wahlweise zum Salat:

gratinierte Ziegenkäsescheiben mit braunem Zucker und Rosmarin

€ 5,50

gebratene Hähnchenbruststreifen

€ 4,90

Riesengarnelenspieß

€ 8,70

Klassiker

Ofenkartoffel im Wrapkörbchen

*mit Kräuterquark gefüllt, belegt mit Hähnchenbruststreifen
und gebratenen Champignons, Salatgarnitur*

€ 16,80

Rösti Försterin

*mit Medaillons vom Schweinefilet, Champignonsauce nappiert mit Sauce Hollandaise
dazu eine Salatbeilage*

€ 17,20

vom Grill und aus der Pfanne

gebratenes Zanderfilet

*auf Hummer-Whiskeysauce dazu Brokkoli in Mandelbutter
und Petersilienkartoffeln*

€ 25,80

kleinere Portion € 21,50

Schweinerückensteak Holzfäller Art“

mit gerösteten Zwiebelringen, Kräuterbutter und Röstkartoffeln

€ 19,90

kleinere Portion € 16,90

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und ausgesuchten Salaten

€ 16,20

kleinere Portion € 12,20

wahlweise zum Schweineschnitzel:

mit Preiselbeeren und Camembert gratiniert

€ 4,90

mit Champignonsauce

€ 3,90

Hähnchenbrustfilet im Pankomantel

*auf Paprikarahmsauce dazu Kartoffelkroketten
und ausgesuchten Salaten*

€ 20,90

kleinere Portion € 16,90

rosa gebratenes Schweinefilet

*im ganzen, auf gebratenen Champignons mit Sauce Hollandaise
und Kartoffelkroketten*

€ 24,90

kleinere Portion € 20,90

Hüggeltopf

*Medaillons vom Rind, Schwein und von der Poularde
mit frischen Champignons in Rahm, dazu frisches Marktgemüse
und Röstkartoffeln*

€ 27,60

kleinere Portion € 23,60

Surf & Turf

*200g Rumpsteak mit Kräuterbutter und gebratenen
Riesengarnelenspieß mit Rösti-Taler
und frischen Salaten der Saison*

€ 35,90

Zwiebel-Steak

*200g Rumpsteak mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln
dazu Röstkartoffeln und frischen Salaten der Saison*

€ 33,90

Für unsere kleinen „Spezis“

Dinoteller

*kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und
Erbsen und Möhren*

€ 9,40

Donald Duck Teller

*Chicken Crossies mit Pommes Frites dazu
Mayonnaise und Tomatenketchup*

€ 9,20

Dessert

Johannisbeer-Sorbet

auf Kokos-Vanillesauce (vegan)

€ 3,50

Cookie & Cream

*1 Kugel Cookie & Cream Eis mit
Baileys und Schokosauce, Sahnehaube*

€ 4,20

gemischtes Eis

3 Kugeln Eis mit Sahne

€ 5,10

Nussknacker

1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

€ 4,20

Zaubereis

*1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoeis mit Knisterüberraschung
und Sahne*

€ 4,90

Winterzauber

*cremiges Zimteis mit heißen Rotweinpflaumen
und Sahnedekor*

€ 8,20

In allen Eissorten sind Farbstoffe, Lactose und Gluten enthalten.
Es können Spuren von Nüssen enthalten sein.

Allergenliste

Hochzeitsuppe enthält Sellerie, Lactose, Gluten (Weizenmehl), Zwiebeln, Ei, Konservierungsstoff

Champignonrahmsuppe enthält Lactose, Gluten

gebackene Champignons enthält Ei, Lactose, Gluten, Knoblauch

Tapasplatte enthält Ei, Gluten (Weizenmehl), Lactose, Knoblauch, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss

Süßkartoffel-Gnocchi enthält Gluten, Zwiebel

Falaffel Bowl enthält Zwiebeln, Lactose, Gluten (Weizenmehl)

Butterspätzle enthält Ei, Gluten, Lactose, Käse, Zwiebel

Beilagensalat enthält Zwiebeln, Senf, Walnuss, Gluten

großer bunter Salat enthält Zwiebeln, Gluten, Senf, Ei, Walnuss

wahlweise gratinierter Ziegenkäse enthält Käse, Lactose

wahlweise Hähnchenbrust enthält /

wahlweise Riesengarnelenspieß enthält Schalentiere, Knoblauch, Zwiebeln

Ofenkartoffel im Wrapkörbchen enthält Gluten, Lactose, Ei, Zwiebeln, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss, Bärlauch

Rösti Försterin enthält Lactose, Ei, Antioxidationsmittel, Zwiebeln, Senf, Walnuss

Zanderfilet enthält Lactose, Gluten, Zwiebeln, Schalentiere, Mandeln

Schweinerückensteak „Holzfäller“ enthält Lactose, Zwiebel, Gluten (Weizenmehl)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ enthält Zwiebeln, Ei, Gluten (Weizenmehl), Senf, Walnuss

wahlweise Preiselbeeren Camembert enthält Lactose, Käse

wahlweise Champignonsauce enthält Zwiebeln, Lactose

rosa gebratenes Schweinefilet enthält Lactose, Zwiebel, Ei, Gluten

Surf & Turf enthält Lactose, Knoblauch, Garnelen, Zwiebeln, Antioxidationsmittel, Senf, Walnuss

Zwiebel-Steak enthält Zwiebel, Lactose, Knoblauch

Hüggeltopf enthält Lactose, Zwiebeln, Ei, geräucherter Speck

Hähnchenbrust im Pankomantel enthält Antioxidationsmittel, Soja, Nuss, Senf, Zwiebel, Gluten, Walnuss

Dinoteller enthält Gluten (Weizenmehl), Lactose, Ei, Sellerie

Donald Duck enthält Gluten, Ei

Hausdressing (Honig- Senfdressing) enthält Senf, Walnuss

Joghurtdressing Sylter Art enthält Zwiebel, Lactose