

Unsere aktuelle Speisekarte

Speisekarte "Wald,Wiese und Flur" ab 08.11.2023

Vorspeisen & Suppen

Bunter Radicchio-Traubensalat mit Apfel-Quittendressing..... sowie gebackenem Ziegenkäse mit Haselnusspesto, eingelegte Fichtenspitzen	6,60€
Kleiner ovaler Flammkuchen mit Birnenscheiben, Rosmarin..... Walnüssen, Honig und Schafkäse-Brösel, Feldsalat	6,80€
Klassische sämige Zwiebelsuppe aus einer Rinderbrühe mit Majoran verfeinert..... und überbackenen Käse-Croutons	5,50€
Kürbis-Birnen-Samtsüppchen mit karamellisierten Birnenspalten..... griech. Joghurt und Kresse	5,80€

Vitales, Snack und Pasta

Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen.....	13,50€
.... als kleine Variante.....	10,50€
Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons..... und Streifen vom argentinischen Angusrind	14,20€
....als kleine Variante.....	11,20€
Frische, feine Pasta in Trüffel-Parmesan-Sauce mit Thymian verfeinert, wildem Brokkoli und Pinienkernen	15,50€
Filet vom Bachsaibling auf einem cremigen Steckrüben-Ragout..... sowie Wirsing-Kartoffel-Stampf	19,20€
Gebratenes Zanderfilet an Speck; Grünkohl mit körniger Senfsauce..... und gebackenen Kartoffel-Krapfen	19,20€

Weitere Klassiker & Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch..... mit Majoranbratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensoße	13,40€
Flammkuchen mit Birnenscheiben, Rosmarin, Walnüssen..... Honig und Schafkäse-Brösel, Feldsalat	12,60€
Hirschburger im Brioche Bun mit hausgemachter Burgersauce, Feldsalat..... karamellisierter Birne, Camembert und Walnuss-Senf-Creme mit Cranberry-Zwiebeln an Thymian-Knoblauch-Fries mit Trüffelmayo	14,20€
Lindenhofpfännchen: Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube	18,80€
Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und..... Krakauer sowie Salzkartoffeln, so viel sie mögen	18,50€
Jägerschnitzel..... mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem gemischten Salat	16,50€
Zwiebelrostbraten; gebratenes Hüftsteak in einer sämigen Zwiebelsauce..... mit geschwenkten Röstkartoffeln und Speckbohnen	20,50€
Hirschgulasch nach Burgunder Art mit Steinpilzen, Perlzwiebeln..... und Speck geschmort, an Kartoffelklößen, kleinem Feldsalat	21,50€
Fasan-Brustfilet im Speckmantel an einem Ofen-Kürbisgemüse..... Traubenjus und gebackenen Kartoffel-Krapfen	18,20€
Geschnetzeltes vom Rind "Försterin Art" mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce sowie geschwenkte Spätzle-Knöpfe, kleinem grünen Salat	18,50€

... vom argentinischen Angusrind

Pfeffersteak vom Roastbeef.....25,20€
mit bunter Cognac-Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

Dessert

Kleines gebackenes Schokoküchlein an pochierten Birnenspalten.....6,80€
und einer Kugel Vanille-Eiskrem sowie Mandelblättchen

Minidessert nach Angebot des Tages..... 2,20€

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!