

Herbst

Zum Aufwärmen

Heißer Rhabarbersaft	3,50€
Glühwein – „Heißer Kuss von Buss“	4,00€
mit 2cl Myer's Rum	2,00€
DER Förster Strudel (heißer Apfelsaft mit Prinz Apfelstrudellikör)	5,50€

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

Schni-Po-Pi	
Schnitzel - Pommes - Pilze	6,00€
Eierpfannkuchen mit Apfelmus	5,50€

*Unsere Kindergerichte sind für Kinder bis ca. 7 Jahren portioniert.
Kinder mit großem Hunger bestellen eine doppelte Portion.*

Süppchen

Der Sabina ihre Kürbissuppe mit Kürbis-Kern-Öl und Speck-Würfel	6,60€
Wildsoljanka mit einem Klecks Sauerrahm	6,90€

Vorspeise

Rotkrautsalat	3,00€
Gurkensalat Förster Art	3,00€
Knobi-Baguette	3,50€
6 Scheiben Baguette mit Kräuter-Dip und Förster-Öl*	4,00€
<i>*unsere #geheimzutat zum Tunken – unbedingt ein Fläschchen für zu Hause mitnehmen!</i>	
Würzfleisch vom Wild-Schwein mit Mozzarella-Cheddar-Mix überbacken	7,70€

Vegetarisch

Försters herbstliche Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Feta	15,80€ + 3,50€
--	-------------------

Pasta

Fettuccine mit Pesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,60€
Fettuccine mit Wild-Hack-Soße und gehobeltem Parmesan	17,60€

Fisch

Gebratenes Filet vom Stör* auf
Senfmöhren und Kartoffelstampf 21,90€

Gebratener Saibling* (das ganze Tier) mit
Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln 23,20€

*Eigene Zucht von den Müritzfischern in MV

Fleisch

Paniertes Schweineschnitzel (aus der Oberschale) vom „MV-Schwein“ mit
Rahmchampignons und Bratkartoffeln oder Pommes 17,20€

-> Die „MV-Schweine“ haben größere Boxen, mehr Platz, mehr Stroh und Spielzeug. Das „MV-Schwein“ ist eine Kooperation zwischen Fleischerei Lange, vier Landwirten in Mecklenburg und einem Schlachtbetrieb in Perleberg

Es ist soweit Entenzeit

Viertel Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen 19,50€

Halbe Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen 24,50€

Achtung Wild-Wechsel

Gulasch vom Mecklenburger Damwild und Wildschwein mit
Rotkohl und Försters Spätzle 19,90€

Muh-Kuh-Spezial*

Sous vide gegarte Rippen von der Brüsewitzer Färse mit
Rotkrautsalat und Bratkartoffeln 19,90€

Rinder-Filet-Medaillons von der Brüsewitzer Färse (ca 200g Rohgewicht) mit
Försters Gemüsepfanne und Bratkartoffeln 29,90€

Größer geht immer, pro 100g +6,00€

*Wir haben eine Kuh gekauft - bei Maria in Brüsewitz ... und nu esst Ihr sie auf - Stück für Stück!

Mehr dazu im Netz - www.oberfoerster.com

Kuh-Count: IIII

Süßes für danach

Frag mal nach Kuchen! Wir backen selbst - Punkt

unbezahlbar

Crème-Brûlée mit einer Kugel Haselnuss-Eis

6,60€

„Banana Förster“ – die Genuss-Empfehlung!

8,00€

Banane – Vanille-Eis – Schnaps – Zimt – Butter

-> live am Tisch zubereitet

-> jede weitere Portion 5,00€ - wenn zur gleichen Zeit bestellt

Wilder Förster

3 Kugeln Eis (*Mango, Mohn-Marzipan, Erdbeere*) mit

Schokosoße, Erdbeersoße und Schlagsahne

7,80€

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör, Apfelmus und Schlagsahne

7,80€

Eisbecher zum selber basteln:

Unsere Eissorten: je Kugel 1,80€

Vanille

Schokolade

Erdbeere laktosefrei

Haselnuss

Mohn-Marzipan

Mango laktosefrei

Obendrauf

Bunte Streusel

0,20€

Schokosoße

0,40€

Schlagsahne

0,50€

Schuss Eierlikör

1,20€

Apfelmus

1,40€

