

Bald nun ist...

Zum Aufwärmen

Heißer Rhabarbersaft	3,50€
Glühwein – „Heißer Kuss von Buss“	4,50€
mit 2cl Myer's Rum	2,00€

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

Schni-Po-Pi	
Schnitzel - Pommes - Pilze	6,00€
Fi-Mö-Po	
Fisch (<i>gebratenes Filet</i>) – Möhren - Pommes	6,00€
<i>Unsere Kindergerichte sind für Kinder bis ca. 7 Jahren portioniert. Kinder mit großem Hunger bestellen eine doppelte Portion.</i>	

Süppchen

Wild-Kraft-Brühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	5,90€
Soljanka mit einem Klecks Sauerrahm	6,50€
<i>Gläschen für zuhause mitnehmen? 400ml 6,90€</i>	

Vorspeise

Gurkensalat Förster Art	3,00€
Rotkrautsalat mit Walnüssen Johannisbeer-Creme	3,50€
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 Schwein mit Mozzarella-Cheddar-Mix überbacken	7,50€

Vegetarisch

Försters Kartoffel-Rosenkohl-Pfanne mit Feta, Honig und Rosmarin 17,90€

Fisch

Gebratener Fisch (*das ganze Tier*) mit
Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln 22,90€

Gebratenes Saiblings-Filet auf
Rote Beete-Mangold-Gemüse und Kartoffeln im Speckmantel 23,20€

Grünkohlzeit

Grünkohl mit Kasselernacken, Wildknacker und Petersilienkartoffeln 18,90€

Schnipsel

Paniertes Schweineschnitzel (aus der Oberschale) mit
Rahmchampignons und Bratkartoffeln 19,90€

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 Wildwechsel

Wildschwein-Braten mit gebratenem Rosenkohl und Försters Spätzle 19,90€

Wild-Rücken-Medaillons mit
Portwein-Schalotten und Bratkartoffeln 25,90€

Süßes für danach

Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanille-Soße	5,90€
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne	6,90€
„Banana Förster“	8,00€
<i>Banane – Vanille-Eis – Schnaps – Zimt – Butter</i>	
-> live am Tisch zubereitet	
-> jede weitere Portion 5,00€ - wenn zur gleichen Zeit bestellt	
Schwedeneisbecher	
3 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör, Apfelmus und Schlagsahne	8,50€

Eiswerkstatt „Eden's Eis“ (Luftlinie zum Restaurant 77m - regionaler geht nicht)

Bio-Eis im Papp-Becher (110ml):

Zitronensorbet	2,90€
Schokolade	3,00€
Stracciatella	3,10€
Honig-Himbeer-Minze	3,25€