

Frühling!

Zum Aufwärmen

Heißer Rhabarbersaft	3,50€
Glühwein	4,50€
mit 2cl Myer's Rum	2,00€

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

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

Süppchen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen	5,50€
Soljanka mit einem Klecks Sauerrahm	6,00€

Vorspeise

Gurkensalat Förster Art	3,30€
Weißkrautsalat <i>leicht gekümmelt</i>	3,30€
Knobi-Baguette	4,00€
6 Scheiben Baguette mit Kräuter-Dip und Förster-Öl*	4,50€
<i>*unsere #geheimzutat zum Tunken – unbedingt ein Fläschchen für zu Hause mitnehmen!</i>	
Würzfleisch vom Schwein mit Mozzarella-Cheddar-Mix überbacken	7,90€

Vegetarisch

Försters Kartoffel-Gemüse-Pfanne	17,90€
Mit Feta	+3,50€

Fisch

Gebratenes Zander-Filet auf Möhren in Dijon-Senf-Soße und Kartoffeln im Speckmantel	25,50€
--	--------

En Bietje Bio

Brad't Puutläver mit Appel un Zwiebel, dortau Tüffelstamp Die Bio-Puten-Leber kaufen wir regional bei „Landpute“ in Severin	19,00€
--	--------

Schnitzel

Paniertes Hähnchenbrust-Filet mit Pommes <i>(Schränke ist inkl.)</i>	19,50€
Paniertes Schweineschnitzel <i>(Oberschale)</i> mit Pommes <i>(Schränke ist inkl.)</i>	19,50€
+ 1 Spiegelei	je 1,20€
+ Letscho	+1,50€
<i>(Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke in Tomatensoße – bissel scharf)</i>	
+ Rahmchampignons	+2,50€
+ au four	+4,50€
<i>(mit Würzfleisch und Käse überbacken)</i>	
Bratkartoffeln statt Pommes?	+1,00€

Achtung Wildwechsel

Wild-Sauerfleisch <i>(kaltes Fleisch in Gelee)</i> mit Remoulade und Bratkartoffeln	17,50€
--	--------

Steak

Rumpsteak vom Simmentaler Fleck-Vieh (ca 250g Rohgewicht) mit Försters Gemüsepfanne und Bratkartoffeln	29,90€
Größer geht immer, pro 100g	+6,00€

Muh-Kuh-Spezial*

Fruchtiges Curry von der Brüsewitzer Färs* mit Jasmin-Reis	18,90€
--	--------

*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

Lecker Zitronen-Crème 3,90€

„Banana Förster“ 8,50€

Banane – Vanille-Eis – Schnaps – Zimt – Butter

-> live am Tisch zubereitet

-> jede weitere Portion 5,50€ - wenn zur gleichen Zeit bestellt

Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör, Apfelmus und Schlagsahne 8,50€

Eisbecher zum selber basteln:

Unsere Eissorten: je Kugel 2,00€

Vanille

Schokolade

Obendrauf

Bunte Streusel 0,30€

Schlagsahne 0,80€

Schuss Eierlikör 1,30€

Apfelmus 1,50€

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

Bio-Eis im Becher (110ml):

Zitronensorbet 3,00€

Schokolade 3,10€

Stracciatella 3,20€

Honig-Himbeer-Minze 3,30€