

Frühling!

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

Schnitzel - Pommes - Pilze

7,00€

Fi-Mö-Pü

Fisch (*gebratenes Filet*) – Möhren - Pürree

7,00€

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

Süppchen

Spargel-Creme-Suppe

5,50€

Soljanka mit einem Klecks Sauerrahm

5,90€

Vorspeise

Gurkensalat Förster Art

3,30€

Weißkrautsalat *leicht gekümmelt*

3,30€

Knobi-Baguette

4,00€

6 Scheiben Baguette mit Dip und Förster-Öl*

4,50€

**unsere #geheimzutat zum Tunken – unbedingt ein Fläschchen für zu Hause mitnehmen!*

Kleiner Seehof-Salat

5,50€

Gebackene Ziegenkäse-Taler in Honig-Zitrus-Marinade auf Salädchen

7,50€

Würzfleisch vom Schwein mit Mozzarella-Cheddar-Mix überbacken

7,90€

Seehof-Salat

Blatt-Salat-Mix, Tomate, Gurke, Radieschen,

Kerne, Croutons, nebedran Balsamico-Dressing

14,50€

mit Feta

+ 3,50€

mit gebratenen Hähnchen-Brust-Streifen

+ 5,00€

Vegetarisch

Försters Kartoffel-Gemüse-Pfanne

17,90€

Mit Feta

+3,50€

Pasta

Fettuccine mit Pesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

14,90€

mit gebratenen Hähnchen-Brust-Streifen

+ 5,00€

Achtung Wildwechsel

Wild-Sauerfleisch (*kalttes Fleisch in Gelee*) mit

Remoulade und Bratkartoffeln

17,50€

Fisch

Gebratener Fisch (<i>das ganze Tier</i>) mit Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln	23,90€
Gebratenes Zander-Filet auf Möhren in Dijon-Senf-Soße und Kartoffeln im Speckmantel	24,50€

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€
--	--------

Rippen

Gekochte Schweinerippen in dem Förster seiner BBQ-Marinade mit Weißkrautsalat <i>leicht gekümmelt</i> und Pommes (<i>Schranke ist inkl.</i>)	19,90€
--	--------

Schnitzel

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

Steak

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

Es spargelt

Gibt's immer dazu: Petersilien-Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter

250g Spargel	18,90€
+ Katen-Schinken	22,90€
+ Schweineschnitzel / Hähnchenbrustfilet	26,90€
+ gebratenes Steinbeißer-Filet	29,90€
+ Rumpsteak (250g roh)	34,90€
500g Spargel	25,50€
+ Katen-Schinken	29,50€
+ Schweineschnitzel / Hähnchenbrustfilet	33,50€
+ gebratenes Steinbeißer-Filet	36,50€
+ Rumpsteak (250g roh)	42,50€

Süßes für danach

Lecker Zitronen-Crème	3,50€
Crème Brûlée d'orange a la Förster olala	5,00€
„Banana Förster“	8,50€
<i>Banane – Vanille-Eis – Schnaps – Zimt – Butter</i>	
-> 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€

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

Bio-Eis im Becher (100ml):

Zitronensorbet	3,00€
Schokolade	3,10€
Stracciatella	3,20€
Honig-Himbeer-Minze	3,30€