

Frühling!

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

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

Süppchen

Spargel-Creme-Suppe	5,50€
Soljanka mit einem Klecks Sauerrahm	5,90€

Vorspeise

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

Achtung Wildwechsel

Wild-Sauerfleisch (<i>kalttes Fleisch in Gelee und ja, es ist sauer</i>) mit Remoulade und Bratkartoffeln	17,50€
--	--------

Fisch

Zwei Emden Matjes-Filets mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln	17,70€
Gebratene Regenbogenforelle (<i>das ganze Tier</i>) mit Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln	23,90€

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 oder Zigeunersoße	+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€

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€
+ 5 Schinken-Röllchen	22,90€
+ paniertes Schweineschnitzel	26,90€
+ paniertes Hähnchenbrust-Filet	26,90€
+ gebratenes Fisch-Filet <i>frag' mal nach!</i>	29,90€
+ Rumpsteak (250g roh)	34,90€
500g Spargel	25,50€
+ 5 Schinken-Röllchen	29,50€
+ paniertes Schweineschnitzel	33,50€
+ paniertes Hähnchenbrust-Filet	33,50€
+ gebratenes Fisch-Filet <i>frag' mal nach!</i>	36,50€
+ Rumpsteak (250g roh)	42,50€

Süßes für danach

Crème Brûlée d'orange a la Förster oh lala	5,00€
Wimbledon in Seehof – Erdbeeren (<i>geschnibbelt & gezuckert</i>) mit Schlagsahne	6,60€
Erdbeerbecher	
3 Kugeln Vanille-Eis mit Erdbeeren 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€