

Noch Sommer

Die lieben Kinder

Kinderportion
NUR für Kinder

Schni-Po-Pi

Schnitzel - Pommes - Pilze

7,00€

Fi-Mö-Pü

Fisch (*gebratenes Filet*) – Möhren - Püree

7,00€

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

Süppchen

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-Filet-Streifen

+ 5,00€

mit 5 gebratenen Garnelen

+ 5,50€

Vegetarisch

Försters Kartoffel-Gemüse-Pfanne	17,90€
mit Feta	+ 3,50€
mit 5 gebratenen Garnelen	+ 5,50€

Pasta

Fettuccine mit Pesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,90€
mit gebratenen Hähnchen-Brust-Streifen	+ 5,00€

Achtung Wildwechsel

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

Fisch

Gebratene Regenbogenforelle (<i>das ganze Tier</i>) mit Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln	23,90€
Gebratenes Fisch-Filet (<i>frag´mal nach!</i>) auf Tomaten-Zwiebel-Sugo und Kartoffel-Limetten-Stampf	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 oder Zigeunersoße	+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€

Süßes für danach

Crème Brûlée d'orange a la Förster oh lala 5,00€

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€