

Suppen



	<i>Euro</i>
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90
Kartoffelsuppe mit Majoran	3,90
Gulaschsuppe „Ungarische Art“	4,30
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	4,80
Hausgemachte Wildsuppe mit altem Portwein Champignons und Creme fraîche	4,80
Tomatencremesuppe “Gordons Dry Gin” mit einem Sahnehäubchen	4,80
Mock turtle soup “Lady Curzon” Kalbfleischsüppchen mit Currysahne überbacken	5,20
Steinpilzconsomme mit altem Sherry und Käsestange	5,20
Hausgemachte Tiefseegarnelensuppe mit feinem Cognac	5,30

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
Blätterteigpastete „Caféhaus“ gefüllt mit feinem Kalbs-Geflügel-Ragout	8,50
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Toast und Butter ¹⁵	10,50
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter ³	10,50
Tiefseegarnelen-Cocktail mit Sauce Cocktail, altem Cognac, Champignons, Toast und Butter	11,50
Hausgebeizter Graved Lachs Dill-Senf-Sauce, Toast und Butter	14,50
Vorspeisenteller Cantaloupe-Melone mit Schwarzwälder Schinken, original italienischer Coppa, Graved Lachs Toast und Butter ¹⁵	14,50

Leichte und vegetarische Kost

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	6,50
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und bunten Salaten umlegt	9,80
Bunter Gemüseteller mit Sauce Bearnaise und Petersilienkartoffeln	9,50
Weiches Kräuterrührei mit Pilzen, Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salat	10,50
Rührei mit rohem Schinken dazu Butterkartoffeln und ein bunter Salatteller ¹⁵	11,00

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Paniertes Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln und einem buntem Salatteller	13,80
Jägerschnitzel "natur" in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	14,50
Schweinerückensteak "Flämische Art" mit Apfelstücken und Champignons in Calvadosrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und ein Blattsalat in Joghurtdressing	15,50
Schweinerückensteak "Tessiner Art" mit Schinken und Käse überbacken, Champignonrahmsauce, feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle ^{3,15}	16,50
Schweizer Sahnelendchen mit Tomaten und Käse überbacken, Champignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und erlesenen Salaten	17,50
Schweinefilet "Ungarische Art" mit frischem Paprikagemüse, Reis und einem Salat der Saison	17,50
„Currylendchen“ Schweinefilet mit Banane, Apfel, Mango - Chutney und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Creolenreis und Blattsalat in Joghurtdressing	18,50
Geschnetzeltes vom Hausgeflügel "Casimir" mit Früchten und Champignons in Curryrahmsauce, dazu Butterreis und Blattsalat in Joghurtdressing ^{1,3,11}	14,50
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit frischen Champignons in Weißweinkräutersauce, dazu Creolenreis und ein Blattsalat in Joghurtdressing	15,50
Hähnchenbrustfilet "Bombay Style" mit gebackener Banane, Curryrahmsauce mit Früchten und Champignons, Mandelreis und Blattsalat in Joghurtdressing	15,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
„Wiener“ Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und buntem Salat	21,50
„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln in Rahmsauce, Berner Rösti und saisonfrischen Salaten	22,00
Kalbsschnitzel "à la Holstein" mit pikanten Canapés, Spiegelei, erlesenen Gemüsen und Röstkartoffeln	22,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ^{3,15}	23,50
Kalbsrücken in Steinpilzrahm mit frischen Gemüsen der Saison und hausgemachten Spätzle	24,50
Rumpsteak Hofmeisterart mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonfrischen Salaten	20,50
Rumpsteak "Madagaskar" mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, Kartoffelkroketten und einem bunten Salatteller	21,00
Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Butterbohnen und Röstkartoffeln	21,50
Filettopf à la maison verschiedene Filets mit Sauce Bearnaise, gemischtem Gemüse und Lyoner Kartoffeln	21,50
Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Gurkenstreifen, Champignons, Butterreis und einem bunten Salatteller ¹¹	24,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Hauptgerichte

vom Grill und aus der Pfanne

	<i>Euro</i>
Filetsteak „Berner Art“ mit Grilltomate, Sauce Bearnaise, bunten Gemüsen und Kartoffelkroketten	27,50
Pariser Pfeffersteak “Maxim” mit Grilltomate, grünem Pfeffer in Cognacsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	28,50
Zartes Wildgeschnetzeltes “Normand” mit Apfelstücken und Champignons in Sauerrahmsauce, dazu hausgemachten Spätzle und ein Blattsalat in Joghurtdressing	22,50
Hirschkalbschnitzel in Pilzrahmsauce mit Preiselbeerschmorapfel, Burgunderkraut und Kartoffelkroketten	24,50
Hirschsteak „Oberförster Müller“ mit Wildpfeffersauce, Preiselbeerschmorapfel, feinen Pilzen, grünem Spargel und Butterkartoffeln	26,50
Hirschmedaillons “Großforstmeister” mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	26,80

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Gerichte

für 2 Personen

	<i>Euro</i>
Gegrillte Edelfischplatte verschiedene Fischfilets auf Pfannengemüse, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	44,50
Große Grillplatte "London Style" mit kleinen Steaks vom Schwein, Rind, Kalb und Geflügel mit gerösteten Champignons in Pfefferrahm, Grilltomate, Prinzessbohnen und Pommes Frites	44,50
Entrecôte Double "Tiroler Art" mit gebratenen Zwiebeln, Pfeffersauce, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Bratkartoffeln	46,50
Château Briand doppeltes Rinderfilet mit Sauce Bearnaise, Grilltomate, erlesenem Gemüse und Petersilienkartoffeln	54,00
Ganzer Hirschrücken am Tisch tranchiert mit Preiselbeerschmorapfel, Pfifferlingen, Wildpfeffersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten	57,50

für 3 Personen

Ganze Mastochsenlende mit Sauce Bearnaise, Schmelztomate, erlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten	79,50
--	--------------

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Original

Harzer Bach- oder Teichforelle



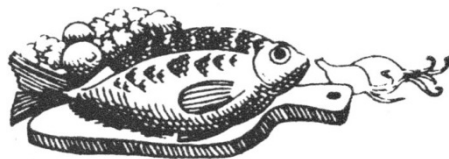
	<i>Euro</i>
Forelle „blau“ mit Butterkartoffeln, Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und erlesenen Salaten ³	13,90
Forelle „Müllerin“ mit Tomaten, Zitronenscheiben und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und erlesene Salate	14,50
Forelle gebraten, in schäumender Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und einem gemischten Salatteller	14,70
Forellenfilets „a la maison“ mit Sauerrahm, frischen Kräutern, Champignons und Mandeln, dazu Butterkartoffeln und erlesene Salate	15,50
Forellenfilets „Glincör“ mit Apfelstücken, Mandeln und Rosinen, in frischer Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und erlesene Salate	15,60
Forellenfilets „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitronenfilets und Champignons in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und ein bunter Salatteller	15,90
Forellenfilets „Doria“ mit Gurkenstreifen in Dillrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat	16,10
Forellenfilets „Espagnole“ mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, frischen Champignons und Garnelen, dazu Petersilienkartoffeln	17,50

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle

Fischgerichte

	<i>Euro</i>
Schollenfilets "Finkenwerder Art" in schäumender Speckbutter gebraten dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller ¹⁵	13,50
Schollenfilets "Grenobler Art" in schäumender Butter mit Zitronenfilets, Kapern, Champignons, Petersilienkartoffeln und Salaten der Saison	13,70
Schollenfilets "Kleine Sirene" in Butter gebraten mit Garnelen, Tomaten, Champignons, Zitronen und Kapern dazu Butterkartoffeln und ein Salatteller	15,50
Gebratenes Zanderfilet in schäumender Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	17,50
Gebratenes Lachsforellenfilet "Kardinal Art" in Weißweinkrebssauce mit Garnelen und Champignons, dazu Butterkartoffeln und ein Blattsalat	18,20
Gegrillte Lachsmedaillons auf Pfannengemüse mit Sauce Bearnaise, dazu Petersilienkartoffeln	18,50
St. Jakobsmuscheln "Diplomaten Art" mit Garnelen und frischen Champignons in Weißweinkrebssauce dazu Creolenreis und ein Blattsalat	21,50



Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹ mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁹ coffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ mit Süßungsmittel ¹² enthält eine Phenylalaninquelle