

Spezialitäten des Hauses

Fünf Lammkotletts -vom Grill-
dazu Rosmarinkartoffeln

Herzhaftes Wildgulasch
und hausgemachte Spätzle dazu Apfelrotkohl

Labskaus „Nach Art des Hauses“
und saurer Beilage...mit Spiegelei und Rollmops

Klassische Rinderroulade
in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Bauernfrühstück
Knusprige Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke

Herzhaft mit Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln auf einer delikaten Portweinjus mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Roastbeef -kalt-
rosa gebraten, dazu eine hausgemachte Remouladensauce und Bratkartoffeln

Grillteller „Oberförster“
Schweinerückensteak, Huftsteak und Putenmedaillon vom Grill auf einer Waldpilzsauce mit Kräutern
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln
