

## Auszug aus unserer Abendkarte

### Vorspeisen und Suppen

Mittelgroßer Salatteller mit Blattsalaten in Balsamicodressing, Schinkenflocken, Parmesankäse und Baguette	9,30 €
„Garnelenpfännchen“ Garnelen mit frischem Chili, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl gebraten, pikant abgeschmeckt, dazu Baguette zum Stippen	8,90 €
Frischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und hausgemachten Kartoffelpuffern	10,90 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	5,50 €
Klare Festtagssuppe vom Rind mit Butterklößchen und Eierstich	4,90 €
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert	4,90 €

### Fischgerichte

In Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senf-Sauce, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller	18,90 €
Gedünstetes Kabeljau-Filet mit frischen Krabben in Dillrahmsauce, Butterreis und buntem Salat	16,90 €
Matjesfilets „Hausfrauen Art“ eingelegt in Sahneseauce, dazu Zwiebeln und Speckkartoffeln	10,90 €
Brathering „Art des Hauses“ mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und buntem Salat	10,90 €

### Vegetarisch

Bandnudeln mit frischen Champignons und Lauchzwiebeln in Olivenöl gebraten, dazu ein gemischter Salatteller	13,90 €
Frische Blattsalate in Kräuterdressing mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und gefüllten Kartoffeltaschen	13,90 €

### Kleine Gerichte für „Alt & Jung“

„Klein aber Fein“ Gebratene Schweinemedallions serviert auf Blattspinat mit Sauce-Hollandaise und Röstinchen	12,90 €
Poularden-Brust-Filet „Indisch“ mit Früchten in Currysauce, Butterreis und Salatbeilage	10,90 €

## Kleine Gerichte für „Alt & Jung“

Schweinelendchen „Forstmeister“ mit frischen Pilzen in Rahmsauce, Kroketten und Salatbeilage	12,90 €
Zarter „Tafelspitz“ mit Meerrettichsauce, feinen Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller	11,90 €
Hausgemachte Rinderroulade (gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln) dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	11,90 €

## Hauptgerichte

„Hennedamm-Pfanne“ gebratene Steaks vom Rind, Schwein und der Poularde auf Röstkartoffeln mit Pfefferrahmsauce, gerösteten Zwiebeln und einem bunten Salatteller	19,90 €
Schweinelendchen „Forstmeister“ mit frischen Pilzen in Rahmsauce, Kroketten und Salatbeilage	19,90 €
Hähnchen-Brust-Filet von der Grillplatte auf Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und einem bunten Salat	16,90 €
„Pfeffer-Rumpsteak“ an Pfefferrahmsauce mit Speck, dazu Kroketten und ein gemischter Salat	22,90 €
Zarter „Tafelspitz“ mit Meerrettichsauce, feinen Gemüsestreifen, Petersilienkartoffeln und einem bunten Salatteller	15,90 €
„Mescheder Bauernpfanne“ hausgemachte frische Kartoffel-Bratwurst serviert auf Bratkartoffeln, mit gebratener Speckscheibe, einem Spiegelei und gemischtem Salat	12,90 €
Filetspitzen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce serviert auf Schupfnudeln, dazu ein bunter Salatteller	19,90 €
Mescheder Krustenbraten (Schinken) mit Röstkartoffeln und Bohnensalat	13,90 €
Hausgemachte Rinderroulade (gefüllt mit Speck, Senf und Zwiebeln) dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	15,90 €
„Saltimbocca“ vom Schweinefilet mit rohem Schinken und Salbei gebraten, Bohnen-Tomaten-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,90 €

## Heimische Wildspezialitäten

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach tagesaktuellen Wildgerichten