

# Suppen



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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Vorspeisen***

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

## ***Leichte und vegetarische Kost***

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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Hauptgerichte***

## ***vom Grill und aus der Pfanne***

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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Hauptgerichte***

## ***vom Grill und aus der Pfanne***

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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Hauptgerichte***

## ***vom Grill und aus der Pfanne***

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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Gerichte***

## ***für 2 Personen***

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

## ***für 3 Personen***

<b>Ganze Mastochsenlende</b> mit Sauce Bearnaise, Schmelztomate, erlesenem Gemüse und Kartoffelkroketten	<b>79,50</b>
--	--------------

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# **Original**

## **Harzer Bach- oder Teichforelle**



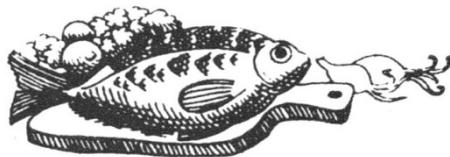
	<i><b>Euro</b></i>
<b>Forelle „blau“</b> mit Butterkartoffeln, Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und erlesenen Salaten <sup>3</sup>	<b>13,90</b>
<b>Forelle „Müllerin“</b> mit Tomaten, Zitronenscheiben und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und erlesene Salate	<b>14,50</b>
<b>Forelle gebraten,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

Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

# ***Fischgerichte***

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



Alle Preis inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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