

Suppen

*Feine Hühnersuppe mit
Gemüseeinlage und Nudeln*

Französische Zwiebelsuppe

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites

"Pumuckel"

Käsespätzle mit Apfelmus

„Rotkäppchen“

Apfelpfannekuchen, Apfelmus

„Dagobert Duck“

*Gebackene Hühnersticks mit
Pommes frites*

„Fridolin“

*Kleines Schnitzel mit
Pommes frites, Apfelmus*

Salate - grün und gesund, macht nicht rund

Kleiner gemischter Salatteller

Großer gemischter Salatteller

*Salatteller „Roma“ Tomate, Mozzarella
und Kräuterbaguette*

*Salat „Wiesenpilz“, gemischter Salat mit
gebackenen Champignons und Kräuterdip*

*Salat „Vierjahreszeiten“, gemischter Salat mit
gebratenen Filetspitzen*

*„Vogtei Salat“, grüner Salat, Paprika, Tomate,
Gurke, Thunfisch, Ei und Käse*

*Salat „Neptun“, gemischter Salat mit
Garnelen und Kräuterdip*

Bistrogerichte

*Calzonebrötchen gefüllt mit Grillschinken
an Salatgarnitur*

*Bauernsülze mit Remouladensauce, Röstkartoffeln
Schweinesteak „Försterin“ in Pilzrahmsauce
an Bandnudeln*

*Riesengarnelen in Kräuterrahmsauce
auf Gemüse-Tagliatelle*

*„ Sauerländer – Krüstchen „
Schnitzel mit Pilzsauce und Spiegelei auf Toast
Salatgarnitur*

Pfannkuchengerichte

*Westfälischer Speckpfannkuchen mit
Speck, Apfelmus*

*Apfelpfannkuchen „Großmutter Art“ mit
Apfelmus*

*Kräuterpfannkuchen mit Pilzfüllung an
Salatgarnitur*

*Preiselbeerpfannkuchen gefüllt mit
feinem Wildragout*

Wildgerichte aus heimischen Wäldern

Eine kleine Leckerei vorher

*Hausgeräucherter Wildschweinschinken
an Pumpernickel, Salatgarnitur*

Zum Kennenlernen als Tellergericht

*Feines Wildragout mit frischen Champignons,
Butterspätzle, Apfelmus*

*„ Forstmeister – Toast „
Rehmedaillons in Holunderrahm,
frische Champignons, Salatgarnitur*

Für etwas mehr Hunger

*Feines Wildragout mit frischen Champignons
Apfelrotkohl, Butterspätzle*

*Wildbraten in Holunderrahm, frische Champignons
Rosenkohl, Kroketten*

Für zwei Personen

*“ Wilderer Platte „
Wildmedaillons in Holunderrahm,
frische Champignons mit Speck und Zwiebeln
feines Gemüse, Röstbrotgarnitur, Rösti*

Fleischgerichte vom Grill

*Grillteller „Holzfäller Art“
verschiedene Fleischsorten
feines Gemüse, Rösti*

*„Schlemmerteller“
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
feines Gemüse, Rösti*

*Grillnackensteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatgarnitur*

*Rumpsteak „Sauerländer Art“ -250 g -
mit Röstzwiebeln, feines Gemüse
Pommes frites*

*Rumpsteak „Madagaska „ - 250 g -
mit Pfeffersauce, Salatteller,
Pommes frites*

Spezialitäten für 2 Personen

*Grillplatte „Vogtei“
verschiedene Fleischsorten am Spieß
feines Gemüse, frische Champignons mit
Speck und Zwiebeln, Pommes frites*

Schnitzelvariationen

(vom Schweinerücken)

Schnitzel „Wiener Art“

abweichend mit verschiedenen Saucen

*Rahmsauce, Zigeunersauce, Jägersauce oder
Zwiebeln*

Beilage zu den Schnitzelgerichten: Salatgarnitur und Pommes frites

Kalte Gerichte

Belegte Brote mit:

Holländer Käse

*Hausgemachtem Westfälischen Knochenschinken
oder gekochten Schinken*

*Hausgemachtem Sauerländer Wildschinken oder
Hirschschinken*

*Westfälische Schinkenplatte mit hauseigenem
Knochenschinken und Wildschweinschinken
Brot und Butter, Sauerländer Korn*

„ Strammer Max „

Schinkenschnittchen mit Spiegelei