



*Suppen, Salate,
vegetarische Kost*

Großer Salatteller mit Käsespätzle 6,50 Euro

*Gefüllte Kartoffeltaschen auf frischem
Salat mit Kräuterdressing* 6,50 Euro

Kartoffel-Gemüse-Gratin 6,50 Euro

*Gebackener Blumenkohl mit sc. Hollandaise
dazu eine Beilage Ihrer Wahl* 6,50 Euro



Warme Vorspeisen

*Würzfleisch mit Käse überbacken,
dazu Zitrone und Weißbrot*

2,90 Euro

*Omelette, gefüllt mit Wildragout,
dazu Preiselbeer-Sahnegelee*

6,00 Euro

Omelette mit Würzfleisch

5,50 Euro

*Gebratene Champignons mit Sahnehaube,
dazu Toast*

4,00 Euro



Aus Topf und Pfanne

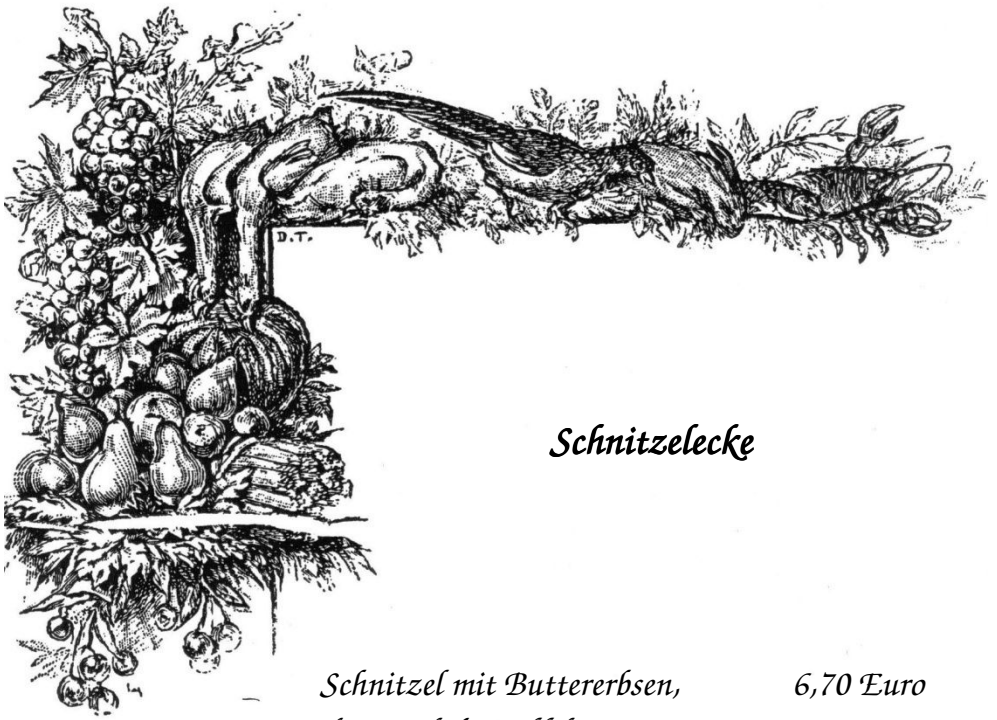
*Grillhaxe, leicht gepökelt, auf
Sauerkraut, dazu Meerrettich
und Wickelklöße* 8,00 Euro

*Gepökelte Schweinszunge in
Rotweinsauce, dazu Spargel und Kroketten* 7,50 Euro

*Wernesgrüner Bierfleisch,
dazu Klöße* 8,00 Euro

*Steak nach „Strindberg“, dazu
Buttererbsen und Pommes frites* 9,50 Euro

*Gefüllte Putenröllchen in Cognacsauce
auf Reissockel angerichtet,
dazu Pariser Kroketten* 9,20 Euro



Schnitzelecke

*Schnitzel mit Buttererbsen,
dazu Salzkartoffeln*

6,70 Euro

*Schnitzel nach „Peter Art“, dazu
Pommes Frites*

6,70 Euro

Unsere Hausspezialitäten

*Kronebambes – eine Kreation aus Wild,
Geflügel und Waldpilzmischung*

9,50 Euro

*Mauskubersack –
eine kräftig, deftige Speise*

11,00 Euro



Wildgerichte Spezialitäten

*Wildgoulasch, dazu Apfelrotkohl und
Wickelklöße*

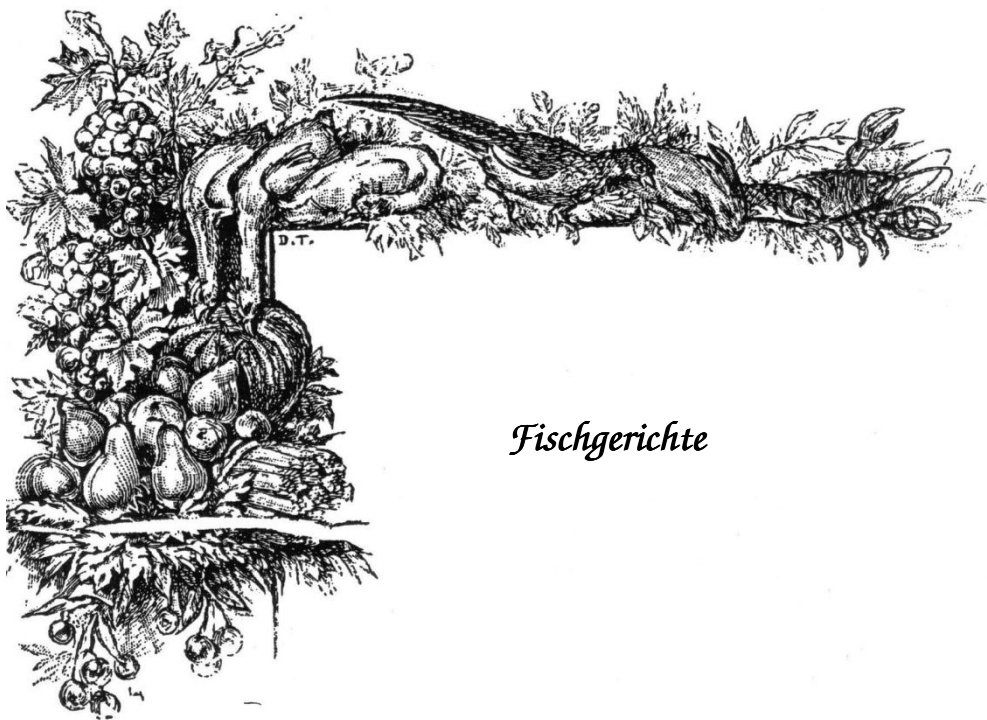
7,70 Euro

*Känguruhbraten, dazu Prinzessbohnen
mit Schinkenspeck-Zwiebelwürfel und
Kartoffelvariationen*

10,50 Euro

*Mariniertes Lammfilet mit Prinzessbohnen,
dazu Kartoffelvariationen*

12,60 Euro



Fischgerichte

*Paniertes Schollenfilet auf Blattspinat,
dazu Dillsoße und Pommes Frites*

7,50 Euro

*Gebackene Forelle mit Apfelmeerrettich,
dazu Rotkohl und Schwenkkartoffeln*

7,80 Euro

*Fischroulade „Aphrodite“, dazu
Basilikumsoße und Naturreis*

9,80 Euro