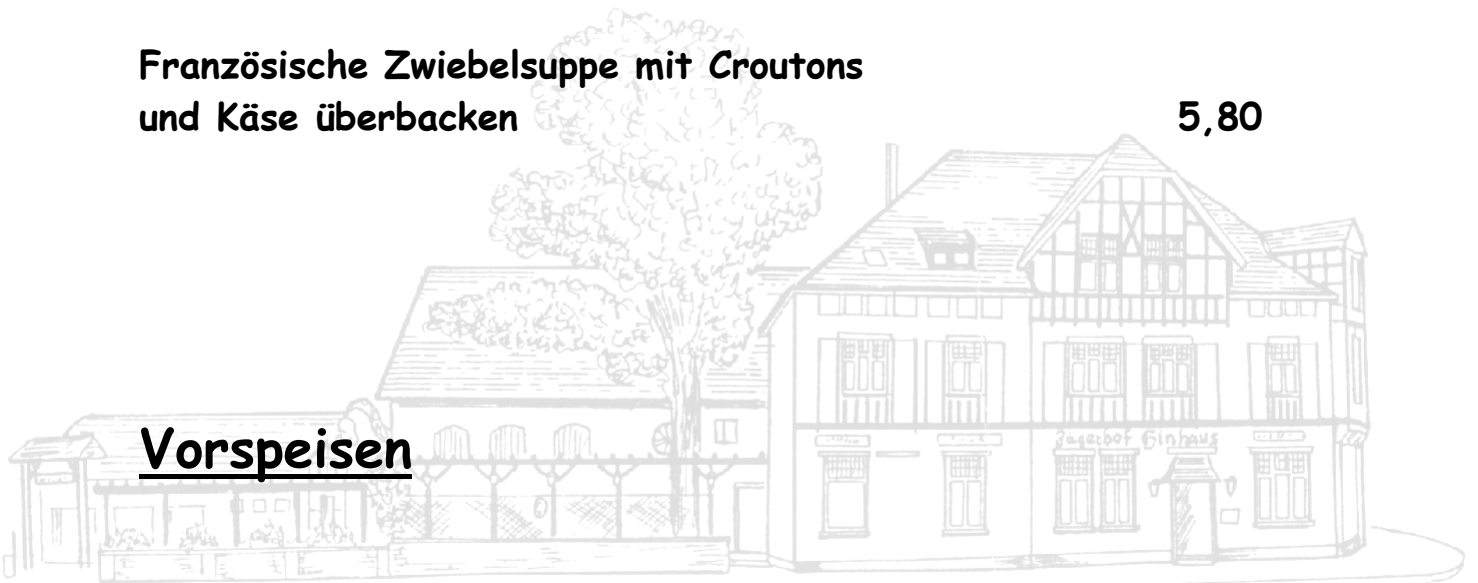


Suppen

**Klare Rindfleischsuppe
mit Fleischklößchen und Eierstich** 4,50

**Herzhaftes Tomaten Chilisuppe
mit saurer Sahne** 4,50

**Französische Zwiebelsuppe mit Croutons
und Käse überbacken** 5,80



Vorspeisen

**Bruschetta mit frischen Tomaten,
Basilikum und Parmesan gratiniert** 5,80

**Gebackene Champignons mit Knoblauch Dipp
und Baguette** 5,80

**Scampis in Knoblauchöl gebraten,
auf Rucola Beet mit Baguette und Cocktaildipp** 11,80

Salate

Salatteller „Einhaus“
bunter Salat mit Thunfisch,
Schafskäse und Baguette **11,80**

"Sommersalat"
Verschiedene Blattsalate mit frischem Obst,
Sonnenblumenkernen, gebratenen Hähnchenfiletstreifen,
und Baguette **13,80**

Cocktail - Joghurt - Himbeerbalsamicodressing



Vegetarisch

Gemüse - Kartoffelauflauf
Gemüse, Kartoffeln in einer Sahnesauce
mit Käse überbacken **12,80**

**Gnocchi mit frischen Champignons, Blattspinat,
Cherrytomaten, Basilikum in Olivenöl geschwenkt
und Parmesan **11,80****

Für den kleinen Hunger

„ Krüstchen “

kleines Schnitzel auf Toast, mit Bratensoße
und Spiegelei, umlegt mit Salaten

12,80

„ Damentoast“

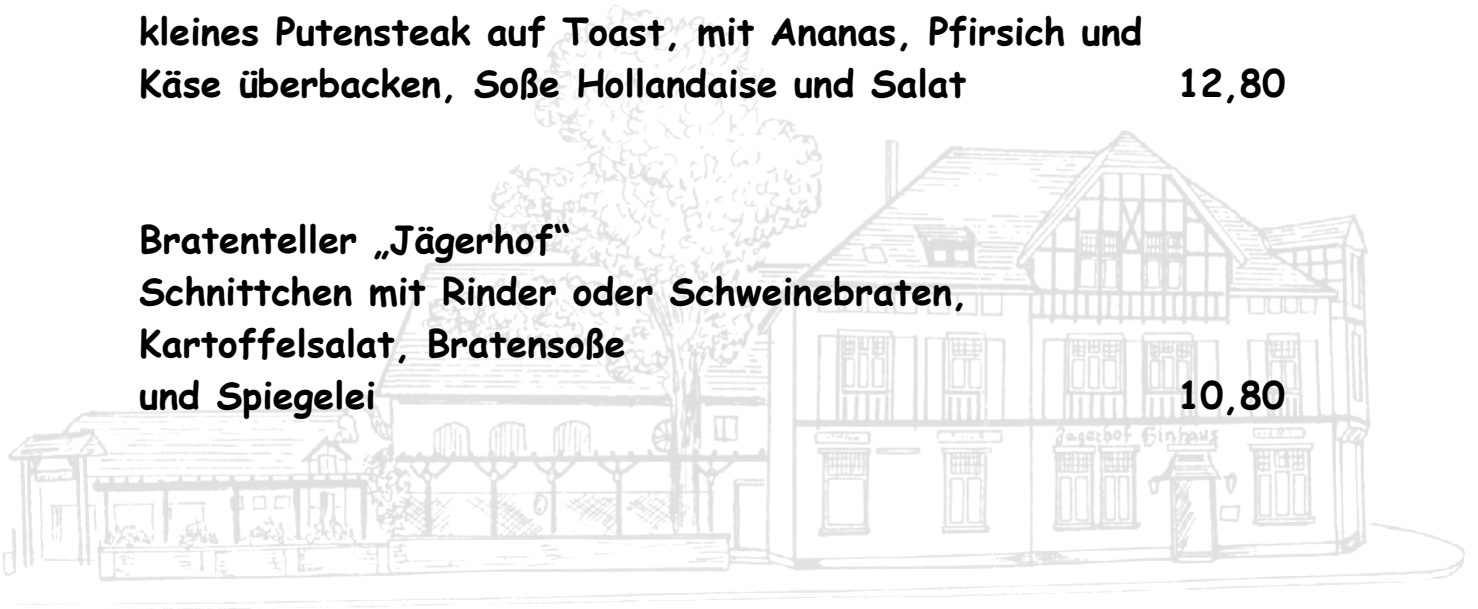
kleines Putensteak auf Toast, mit Ananas, Pfirsich und
Käse überbacken, Soße Hollandaise und Salat

12,80

Bratenteller „Jägerhof“

Schnittchen mit Rinder oder Schweinebraten,
Kartoffelsalat, Bratensoße
und Spiegelei

10,80



Pasta

Spaghetti "Agilo Olio"

mit Knoblauch und Peperoni
in der Pfanne geschwenkt und Parmesan

9,80

Spaghetti Bolognese

9,80

Fisch

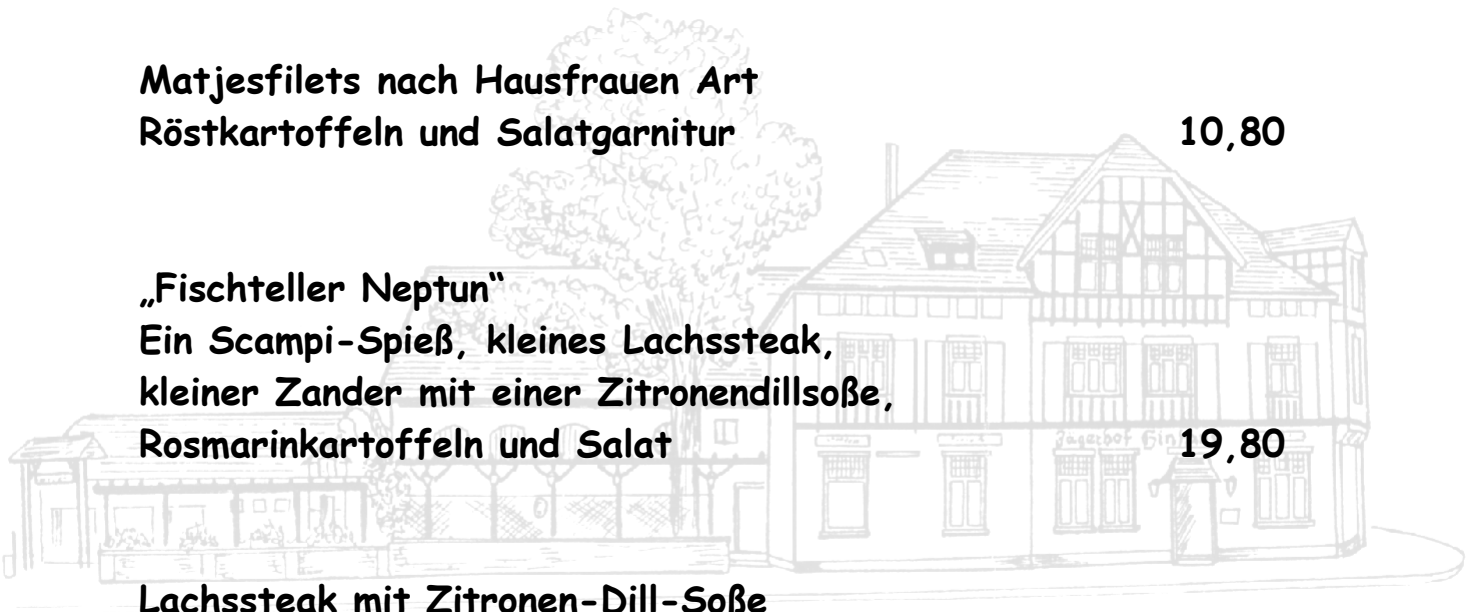
**Brathering mit Zwiebelringen
und Röstkartoffeln** 8,90

**Matjesfilets nach Hausfrauen Art
Röstkartoffeln und Salatgarnitur** 10,80

**„Fischteller Neptun“
Ein Scampi-Spieß, kleines Lachssteak,
kleiner Zander mit einer Zitronendillsoße,
Rosmarinkartoffeln und Salat** 19,80

**Lachssteak mit Zitronen-Dill-Soße
Drillinge und Salat** 16,80

**Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebeet
mit Zitronen - Dill - Soße und Petersilienkartoffeln** 18,80



Spezialitäten

„Herrenteller“

zwei Schweinemedallions mit gebratenen Champignons,
Soße Bernaise, Röstkartoffeln und Salat 16,80

„Hähnchenbruststeak“ mit Currysoße, Früchten,
Kroketten und gemischten Salat 16,80

„Pfeffersteak“

Rumpsteak mit Pfeffersoße,
Röstkartoffeln und gemischten Salat 21,80

Filetsteak vom Rind
mit Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wunsch
und gemischten Salat 26,80

„Räubertopf“

Drei Medallions vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit Pfeffersauce, Soße Bearnaise, Bohnen im Speckmantel
und Röstkartoffeln 19,80

„Ratsherrenteller“

Schweinerückensteak mit Schmorzwiebel, Pfeffersoße,
Röstkartoffeln und Gemüse 16,80

„Überraschungsplatte für zwei Personen“

Lassen Sie sich vom Koch überraschen pro Per. 22,50

Schnitzel & Co.

„Jägerschnitzel oder Zigeunerschnitzel „
Pommes Frites und Salat 14,80

Schweineschnitzel „Bürgermeister Art“
mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Salat 14,80

„Schnitzel Forstmeister“
mit gebratenen Champignons, Soße Bearnaise,
Gemüse und Kroketten 14,80

Französisches Schnitzel
Schnitzel mit Schinken und Brie überbacken,
Soße Bearnaise, Röstkartoffeln und Salat 15,80

Hähnchenschnitzel „Florida“
mit Ananas, Pfirsich, Preiselbeeren,
Currysoße, Butterreis und gemischtem Salat 16,80

Alle Gerichte erhalten Sie auch
als Senioren - oder Kinderteller

Bei Frage zum Dessert sprechen sie das Personal an

Biere

<i>Veltins Pilsener</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Königs Pilsener</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Alster, Radler</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Krefelder</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Malzbier</i>	<i>0,2 l</i>	
<i>Alkoholfreies Bitburger</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 1,70</i>

0,3 l *Euro 2,50*

<i>Weizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Benediktiner</i>		
<i>Zwickel Kellerbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Euro 3,80</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi</i>		
<i>Mirinda</i>		
<i>Seven up</i>		
<i>Pepsi Light</i>		
<i>Naturwasser</i>		
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 1,70</i>

0,3 l *Euro 2,50*

kl. Fl. Stiftsquelle

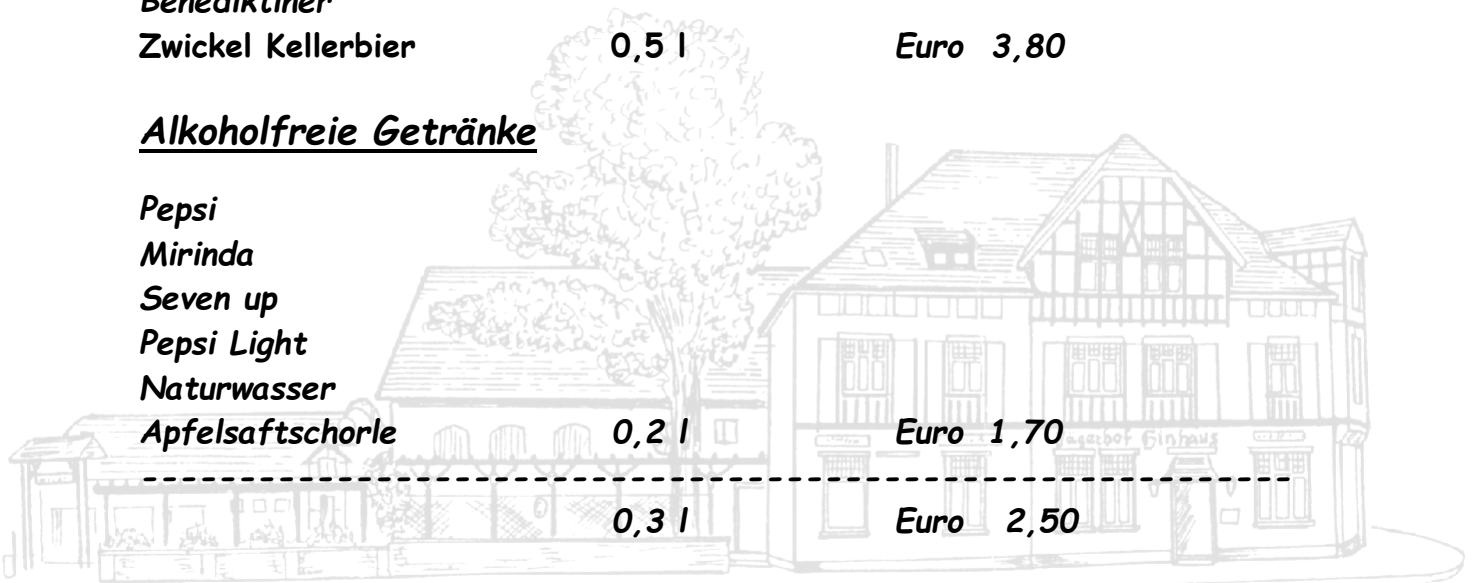
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>Euro 1,90</i>
----------------------	---------------	------------------

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Stiftsquelle</i>		

<i>Naturwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>Euro 2,50</i>
--------------------	--------------	------------------

Säfte

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25 l</i>	
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25 l</i>	
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,25 l</i>	<i>Euro 2,90</i>



Spirituosen

<i>Korn</i>	2 cl.
<i>Wacholder</i>	2 cl.
<i>Feuerwehr</i>	2 cl.
<i>Genever</i>	2 cl.
<i>Sauren</i>	2 cl.
<i>Wackelpeter</i>	2 cl.
<i>Kirschling</i>	2 cl.
<i>Wodka Feige</i>	2 cl.

Euro 1,60

<i>Jägermeister</i>	2 cl.
<i>Fernet Branca</i>	2 cl.
<i>Fernet Menta</i>	2 cl.
<i>Bommerlunder</i>	2 cl.
<i>Underberg</i>	2 cl.
<i>Kümmerling</i>	2 cl.
<i>Quzo</i>	2 cl.
<i>Mariacron</i>	2 cl.
<i>Sambuca</i>	2 cl.
<i>Baileys</i>	2 cl.
<i>Eierlikör</i>	2 cl.
<i>Amaretto</i>	2 cl.
<i>Ramazotti</i>	2 cl.

Euro 2,40

<i>Malteser</i>	2 cl.
<i>Tequila</i>	2 cl.
<i>Jub. Aquavit</i>	2 cl.
<i>Linie</i>	2 cl.
<i>Calvados</i>	2 cl.
<i>Pernod</i>	2 cl.
<i>Sherry</i>	4 cl.
<i>Martini weiß</i>	4 cl.
<i>Jim Beam</i>	2 cl.
<i>Moorbirne</i>	2 cl.
<i>Haselnuss</i>	2 cl.
<i>Grappa</i>	2 cl.
<i>Wodka</i>	2 cl.
<i>Pfaumenbrand</i>	2 cl.
<i>Williamsbirne</i>	2 cl.

Euro 2,80



Offene Weine

<i>Rot, Weiß oder Rosé</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 4,80</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>Euro 3,80</i>

Long Drinks

	<i>Euro 5,-</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>Euro 5,-</i>
<i>Hugo</i>	<i>Euro 5,-</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>Euro 5,-</i>

Warme Getränke

<i>Glas Tee</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>Euro 2,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Glas Grog</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Wiener Melange</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Cafe au Lait</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro 2,80</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>Euro 2,50</i>

