

# Auszug aus der Speisekarte

## Vorspeisen und Suppen

### Kleiner Pflücksalat

*mit Olivetti Tomaten, Dressing nach Wahl*

### Raumlachsrosen mit Avocadodip

*Kartoffelrösti, Guakamole, Honig- Senfsauce*

### Gebackener Camembert

*Preiselbeeren, Sahnehaube*

### Carpaccio vom Rinderfilet

*Parmesan, Ruccola, getrocknete Tomate*

### Rinderkraftbrühe

*Rindfleisch, junge Erbsen, Karotte*

### Soljanka

*Schinken, Zwiebeln, Tomate, Creme fraiche*

### Waldbad Rustikal

### Blutwurst „Himmel und Erde“

*Salzkartoffeln, Schmorzwiebeln, Apfelkompott*

### Klopse „Königsberger Art“

*Kalb und Schweinefleisch, Kartoffelpüree, Kapernsauce*

### Leberkäse

*Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln, Süßer Senf*

### Sülze vom Schwein

*Ofenkartoffel, Remouladensauce, kleiner Salat*

## Fleisch

### Franz. Maishähnchenbrust mit Spinatfüllung

*Kartoffeltaler, Saisongemüse, Geflügelsauce*

### Kalbsleber Helene Art *(durchgebraten)*

*Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Birnenspalten*

### Sanft gegarte Ferkelbacken

*Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Sauerkraut*

### Kalbsrückensteak *(mind. 200g Frischgewicht)*

*Ofenkartoffel, Kräuterschmand, kleiner Salat*

## Fisch

### Thießener Forelle

*Regenbogenforelle, Zitrone, Salzkartoffeln, Brokkoli*

### Fjordlachsfilet

*Safranreis, Blattspinat, Sauce Hollandaise*

## Dessert

### Hefeklöße

*Warm mit Kirschen und 1 Kugel Vanilleeis*

### Apfelstrudel

*Warm mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis*

### Crème Brulée

*Classic und Schoko abgeflammt, Fruchtsorbet*