



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Salatbouquet, Olivenöl und Balsamico, fein gehobeltem Parmesan und Baguette	8,50 €
Caprese Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamico glace und frischem Basilikum	8,00 €
Beef Tatar saftiges Rindfleisch mit Tatarsauce mariniert, serviert mit Schalotten, Kapernäpfel und Gartensalat, dazu Toast und Schwarzbrot	8,90 €
Räucherlachsrischen auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf-Dill-Sauce	7,90 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen, dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersauce	7,90 €

Suppen

Curry-Geflügelsuppe mit Kokosmilch verfeinert, Sahnehäubchen und Mandeln	4,50 €
„Hochzeitssuppe Waldhotel“ mit feiner Einlage	3,90 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Gin abgerundet, Sahnehaube	4,20 €



Salate

Kleiner Beilagen-Salat	3,50 €
Großer gemischter Salatteller mit frischem Baguette Blattsalate der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, Lauchzwiebeln	6,50 €

Servieren wir Ihnen gerne mit:

Thunfisch und Ei	8,30 €
Räucherlachsstreifen	8,90 €
„Balkansalat“ mit Fetakäse, Oliven und roten Zwiebelringen	7,80 €
„Bergseesalat“ mit Hähnchenstreifen	9,30 €
„Chef-Salat“ verschiedene Salate mit Kochschinken, Ei und Käseröllchen	9,80 €

Alle Salate sind mit unserem Hausdressing – Himbeer-Estragon – verfeinert.

Gerne servieren wir Ihnen auch eine Sauce Ihrer Wahl:

- Joghurtdressing mit frischen Kräutern
- Kräuter-Senf-Vinaigrette
- Balsamico-Essig und Olivenöl



Ofenkartoffeln

Gebackene Kartoffel mit frischem Kräuter-Sauerrahm 5,20 €

Wahlweise servieren wir zur Kartoffel:

Tranchen von der Hähnchenbrust 8,30 €

Geräucherten Lachs 8,80 €

Streifen vom Roastbeef 9,80 €

Unsere besonderen Empfehlungen

„Bergseepfanne“ 17,90 €

Drei verschiedene Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Gartengemüse, Bratkartoffeln und Sauce Bearnaise

Mediterrane Rinderpfanne 18,50 €

Tranchen vom Rind mit tomatisierten Champignons, Zucchini und Zwiebeln, dazu servieren wir Kartoffelbällchen



Steaks

Unsere Highlights für Kenner und Genießer!

Erleben Sie südamerikanisches Rindfleisch der Spitzenqualität

Steaks vom Rind

Rumpsteak ca. 220 g / Filetsteak ca. 200 g

...Klassisch

mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes
und einem gemischten Salat

21,50 €

25,50 €

...Rustikal

mit Kräuterbutter, gebratenen Zwiebeln
und krossem Bacon, dazu Bratkartoffeln

22,50 €

26,50 €

...Elegant

mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin
und Bohnen im Speckmantel

25,50 €

29,50 €

Schweinerückensteak XL

mit tomatisierten Zwiebeln und Kräutern der Provence, dazu knusprige Röstitaler

15,50 €



Fleischgerichte

Hähnchen Saltimbocca mit Salbei und Serranoschinken an Basilikum-Kirschtomaten auf Bandnudeln	12,30 €
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit frischen geschmorten Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce, dazu Steakhouse Pommes	13,80 €
Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“ mit Champignons, Zwiebeln, Cornichons, dazu Herbes de Provence mit einer Reistimbale	19,80 €
Schweinefilet „Hawaii“ mit Ananas und Käse auf Toast gratiniert und Salatbeilage	13,80 €
„Dammer Riese“ Mega-Burger mit Tomate, Salat, Gurke, Original Dänische Remoulade Barbecue-Sauce und Zwiebeln, Steakhouse Pommes	8,90 €
Schweinelendchen mit feiner Rahmsauce, gebratenen Champignons, Kroketten und einem gemischten Salat	15,80 €



Fischgerichte

Zanderfilet gebraten auf mediterranem Zucchini-Champignon-Tomatengemüse mit Kräuterreis	14,90 €
Ofenlachs „Orient“ mit Safran-Garnelen-Sauce auf feinen Bandnudeln	15,90 €
Echte holländische Matjes nach Hausfrauenart mit Röstkartoffeln	12,50 €

Vegetarisches

Försterpfanne gebratene Champignons, Pfifferlinge und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln nature und Kräuterrührei	11,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, knusprige Petersilie, Salatgarnitur, Toast und Butter	8,50 €
Linguini mit feiner Gemüse-Bolognese und frischen Kräutern	8,90 €



Für unsere kleinen Gäste

Käpt`n Jörg Fischstäbchen mit Ketchup und Kroketten	5,50 €
„Wikinger“ Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	5,80 €
„Donald Duck“ Chicken Nuggets mit Dip und Pommes Frites	5,20 €

Dessert

Orangen-Carpaccio mit Schokoladeneis und Sahnehaube	5,30 €
Schoko küsst Himbeere Schokoladeneis im Krokant-Mantel auf süßen Himbeeren	4,50 €
Beschwipste heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne	4,80 €
Frische Obstvariation Früchte der Saison mit Vanilleeis und gerösteten Kokos-Mandelblättchen	5,90 €