



**Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella**  
**dazu reichen wir ofenfrisches Baguette**  
*slices of tomatoes with mozzarella and basil served with baguette*  
**€ 8,50**

**AntiPasti – Teller**  
**bunte Auswahl von AntiPasti**  
**serviert mit ofenfrischem Baguette**  
*antipasti - plate*  
*a selection of antipasti , served with fresh baguette*  
**€ 8,50**

**Carpaccio vom Rind auf Rucola**  
**serviert mit Olivenöl, Balsamico**  
**und ofenfrischem Baguette**  
*thin slices of beef served with olive oil and balsamico vinegar*  
*served with baguette*  
**€ 9,80**

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**  
**mit Nudeln, Eierstich**  
**Gemüstreifen und Fleischbällchen**  
*wedding soup*  
*with noodles, egg, vegetables and small meat balls*  
**€ 4,20**

**Fruchtige Tomatensuppe**  
**mit geschmolzenem Mozzarella**  
*fruity tomato soup with mozzarella*  
**€ 5,80**

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Phosphat, 3. mit Farbstoff,  
4. mit Antioxidationsmittel, 5. mit Süßungsmittel (Saccharin), 6. mit Geschmacksverstärker

V

O

R

S

P

E

I

S

E

N



**Großer gemischter Salatteller**  
**mit frischen Salaten der Saison**  
**würzigem Balkankäse, Oliven und roten Zwiebeln**  
**dazu ofenfrisches Baguette**  
*a large mixed salad*  
*with tasty mountain cheese, olives, red onions and baguette*  
**€ 10,20**

**Hähnchen im Nest**  
**frische Salate der Saison mariniert mit Vinaigrette**  
**mit gebratener Hähnchenbrust**  
*chicken in a nest*  
*with fresh salad vinaigrette sauce and served with grilled chicken breast*  
**€ 11,50**

**Basilikum-Pestobandnudeln...**  
*basil-pesto-noodles*  
**...mit frischen Champignons und Tomaten**  
*with grilled mushrooms and tomatoes*  
**€ 10,80**

**oder**  
**...mit gebratenen Putenstreifen**  
*...with slices of turkey*  
**€ 12,80**

**oder**  
**...mit Streifen vom Schweinefilet**  
*...with slices of pork*  
**€ 13,50**

**oder**  
**...mit Riesengarnelen**  
*...with prans*  
**€ 15,80**  
**oder**  
**...mit argentinischen Roastbeefstreifen**  
*...with fine slices of Argentinian roastbeef*  
**€ 17,50**

S

A

L

A

T

N

U

D

E

L

N



**Cordon Bleu vom Schwein**  
**Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse**  
**serviert mit Rahmerbsen und Pommes Frites (1., 4.)**

*cutlet of pork filled with ham and cheese  
served with green peas in a cream sauce and french fries*

**€ 15,50**

**Rinderleber Berliner Art**  
**belegt mit Apfel- und Zwiebelringen**  
**reichen wir mit Stampfkartoffeln (3., 5.)**

*beef liver with apple and onion rings served with mashed potatoes*

**€ 16,50**

**Grillteller nach Art des Hauses**  
**Putensteak, Schweinerückensteak, Rumpsteak und Grillwurst**  
**dazu Tomatendip, Kräuterbutter und Pommes Frites (3., 4., 5.)**

*mixed grill with turkey steak, pork steak, smoked pork  
grilled sausage and spare-rib served with tomato and herb butter and french fries*

**€ 17,20**

**Filetteller á la Starenkasten**  
**Schweinemedallions, Rindertournedo und Lammrückenfilet**  
**belegt mit einem Spiegelei**

**angerichtet mit buntem Gemüse und Röstkartoffeln**

*fillet plate Starenkasten, porkmedallions, beef fillet and saddle of lamb with a fried egg  
mixed vegetable and sauted potatoes*

**€ 19,80**

**Gegrilltes Lammrückenfilet**  
**serviert mit mediterranem Gemüse**  
**und Rosmarinkartoffeln**

*saddle of lamb with mixed vegetable and rosemary potatoes*

**€ 23,80**

**Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu den oben genannten**  
**Speisen einen kleinen gemischten Salatteller**

*If you like, we will serve you a small  
mixed salad with the above mentioned dishes*

**€ 4,20**

H

A

U

P

T

G

E

R

I

C

H

T





**Schweineschnitzel Förster Art  
mit frischen Champignons  
und Pommes Frites (3., 4., 5.)**

*cutlet of pork Hunter Style with fresh mushrooms and french fried potatoes*

**€ 11,80**

**Zwiebelschnitzel  
mit frischen Champignons und Zwiebeln in Rahm  
dazu Pommes Frites (3., 4., 5.)**

*cutlet of pork with fresh mushrooms and onions in a cream sauce  
served with french fried potatoes*

**€ 12,90**

**Schweineschnitzel Hamburger Art  
mit einem Spiegelei, buntem Gemüse  
und Bratkartoffeln (3., 4., 5.)**

*cutlet of pork Hamburger Style with a fried egg  
mixed vegetables and sauted potatoes*

**€ 14,80**

**Schweineschnitzel Tiroler Art  
mit Tomatenscheiben und Käse überbacken  
dazu tomatisierte Bandnudeln (3., 4., 5.)**

*cutlet of pork Austrian style gratinated with  
tomatoe and mozzarella served with tomatenoodles*

**€ 15,50**

**Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu den oben genannten Speisen  
einen kleinen gemischten Salatteller**

*If you like, we will serve you a small  
mixed salad with the above mentioned dishes*

**€ 4,20**

S

C

H

N

I

T

Z

E

L





**Alle Steaks haben ein Rohgewicht von 220g.**  
*all steaks have a raw weight of 220 grammes*

**Putensteak**  
*Turkey steak*  
**€ 17,90**

**Schweinemedallions**  
*Fillet of pork*  
**€ 21,50**

**Rumpsteak**  
*Rumpsteak*  
**€ 22,80**

**Filetsteak**  
*Fillet of beef*  
**€ 25,90**

**Zu jedem Steak servieren wir  
Kräuterbutter und Tomatendip**  
*to all of the steaks we serve herb butter and tomato dip*

**Bitte wählen Sie:**  
**please choose**

**einen Salatteller oder gemischtes Gemüse**  
*a mixed salad or mixed vegetables*

**Als Beilagen reichen wir wahlweise:**  
**choose between:**

- **Pommes Frites**  
*french fries*
- **Süßkartoffel Pommes Frites (4.)**  
*fried sweet potatoes*
- **Ofenkartoffel mit Kräuterquark**  
*baked potato with herb*
- **Röstkartoffeln**  
*fried potatoes*

S

T

E

A

K

S



**Tomatensuppe mit Gin flambiert**

*tomato soup flambéed with gin*

€ 6,90

**Garnelensuppe mit Lauchzwiebeln**

**flambiert mit Pernod**

*shrimps Soup with leek onions  
and with Pernod flambéed*

€ 10,50

**Schweinemedallions**

**in einer Speck-Schattenmorellensauce**

**mit Kirschwasser flambiert**

**serviert mit Brokkoliröschen und Spätzle**

*pork fillets with sauce and flambéed with Cherrywater  
broccoli and noodles*

€ 22,80

**Filetspitzen nach Art des Fürsten Stroganoff**

**Streifen aus dem Rinderfilet**

**mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Speck gebraten**

**flambiert mit Weinbrand**

**dazu reichen wir Spätzle**

*fillet of beef - sliced - prepared at the table-  
fried with gherkins, onions and bacon, flambéed with brandy  
served with rice*

€ 23,80

**Pariser Pfeffersteak vom Rind**

**an einer Pfeffersauce mit Whisky flambiert**

**dazu Pommes Frites und einen gemischten Salat**

*pepper - steak of beef with pepper-sauce flambéed with whiskey  
served with french fried potatoes and a mixed salad*

€ 28,20

**Ananasscheiben - mit Rum flambiert**

**serviert mit Rosinen und Mandelsplitter**

**dazu Bountyeis**

*pineapple-slices with rum flambéed  
served with raisins and almonds-splinter  
+ Bounty ice cream*

€ 9,50

F

L

A

M

B

É



**Currywurst mit Pommes Frites** (1., 2., 4.)  
*curry sausage served with French fried potatoes*  
€ 7,20

**Schinkenbrot**  
**belegt mit 2 Spiegeleiern**  
*bread topped with ham and two fried eggs*  
€ 8,90

**Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken**  
**mit einer Remouladensauce und Röstkartoffeln** (3., 5.)  
*homemade sour pork with remoulade sauce and fried potatoes*  
€ 9,50

**Sauerländer Krüstchen**  
**kleines Schnitzel belegt mit Spiegelei**  
**an einer Champignonrahmsauce, dazu Toast**  
*small fried escalope of pork with a fried egg, mushroom sauce and toast*  
€ 10,50

**Herren-Toast**  
**Kleines Rumpsteak**  
**mit angeschwenkten Zwiebeln und Kräuterbutter**  
**an einer Salatbeilage mit Toast** (3., 5.)  
*a small sirloin steak with onions, fried in herb butter served with salad and toast*  
€ 15,60

K  
L  
E  
I  
N  
I  
G  
K  
E  
I  
T  
E  
N



**Seelachsfilet - in Butter gebraten  
angerichtet auf mediterranem Gemüse  
dazu Risolée kartoffeln**

*fillet of salmon -fried in butter served with mediterranean vegetables and risolee potatoes*

**€ 12,50**

**Gebratenes Kap-Seehechtfilet  
serviert mit Salzkartoffeln und einem Salatbouquet**

*fillet of salmon-fried served with Saladbouquet and salt-potatoes*

**€ 13,90**

**Zartes Lachsfilet an Kräuterbutter  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
und Rosmarinkartoffeln**

*salmon-fillet with vegetables, herb butter and rosemary-potatoes*

**€ 16,80**

**Camembert in Bierteig gebacken  
mit Preiselbeeren und frittierter Petersilie  
dazu Butter und Toast**

*fried camembert served with cranberries fried parsley, butter and toast*

**€ 8,50**

**In Folie gebackener Fetakäse  
mit Paprika, Tomaten und Zucchini gemüse  
dazu ofenfrisches Baguette**

*baked feta cheese, with peppers, tomatoes, zucchini vegetables served with baguette*

**€ 8,80**

**Ofenkartoffel im Salatnest  
mit Quark und gebeizten Lachsstreifen**

*baked potato on a saladnest with curd cheese and slices of salmon*

**€ 8,90**

**Blumenkohl in Bierteig gebacken  
serviert im Salatnest an einer Sauce Tatar  
und ofenfrisches Baguette**

*Cauliflower baked in beer batter, with tatar sauce, salad and baguette*

**€ 9,80**

**Allgäuer Schupfnudeln  
Schupfnudeln mit verschiedenen Pilzsorten und Gemüse  
in einer Gemüsesauce, belegt mit Kräuterrührei**

*Pan of mushrooms*

*different kinds of mushrooms with vegetable and noodles  
in a clear vegetable sauce served with srambled herb eggs*

**€ 10,50**



**F  
I  
S  
C  
H**

**V  
E  
G  
E  
T  
A  
R  
I  
S  
C  
H**

