

Schwammesupp* (vegan) 5,90 €
klare Pilzbouillon von Waldpilzen und frischen Kräutern

Buttermillichgetzen ●● 8,60 €
gekochte und rohe Kartoffeln mit Buttermilch, Eigelb und Kümmel in der Gusspfanne zu einem Fladen gebacken
• dazu Heidelbeeren ●●
• als „Wilpertschmaus“ – mit deftigem Wildgulasch und Waldbeeren ●● 2 15,30 €

E was Gutt's* ●● 8,70 €
großes Bauernfrühstück von 3 Eiern, dazu hausgemachte Remouladensoße und frische Salate

Kronprinz-Beim ●● 6 9,30 €
geröstetes Landbrot mit frischen Knoblauch- und Salamischeiben belegt, mit Käse überbacken

Griene Klieb un Schwammebrieh* ●● 12,90 €
Pilzrahmgulasch aus gemischten Waldpilzen (ohne Fleisch) dazu gebratene Kloßscheiben

Kräftiger Wildgulasch* ●● 2,7 14,30 €
mit Apfelrotkohl, Waldbeeren und Böhmischem Knödeln

Bornwälder Holzfällersteak ● 7,10 14,90 €
gegrilltes Schweinerückensteak mit Meerrettich und Speckstippen auf knusprigen Bratkartoffeln, dazu frische Salate vom Wochenmarkt

Hirsch-Sauer-Bratn* ● 1,2,7 18,70 €
Hirschkeule in Rotwein und Wacholder-Balsamico mariniert, dazu Speck-Rosenkohl und Rotkohl sowie Kartoffelklöße



Quarkkichehn ●●● 5,90 €
hausgemachte Quarkkeulchen mit Zimtzucker und Apfelmus

Plinsen ●●● 7,50 €
arzgebirgsche Buttermilch-Plinsen, in Zucker gerollt, gefüllt mit Apfelmus und Himbeeren

(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht eine Seniorenportion zu.)

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE



Tafelspitzsuppe ●●● 6,90 €
mit Wurzelgemüsen und Eierkuchenstreifen

Würzfleisch ●●₂ 6,90 €
vom Geflügel, dazu Toast

Hubertus – Riesenvindbeutel ●●₂ 10,40 €
gefüllt mit Ragout vom Hirsch und Waldpilzen,
saurer Sahne und Preiselbeeren

*Hausgemachtes Carpaccio
vom Rinderfilet* ●●● 11,90 €
mit Olivenöl, Pistazien und gehobeltem Parmesan,
serviert auf Rucola, dazu Toast

Tournedo Gräfin Cosel ●●● 14,30 €
1 kleines Rinderfilet medium gegrillt, serviert auf
Kartoffelpuffer mit Waldpilzen und Kräuterrahmsoße

Kleiner gemischter Salat 6,90 €
mit Joghurt-Kräuter-Dressing ●
mit gehobeltem Hirtenkäse ● 7,50 €

Großer Rucolasalat (vegan) 10,80 €
knackiger Rucola mit Balsamiko-Olivenöl-Dressing,
serviert mit Kirschtomaten und frischem Oregano
alternativ: zusätzlich mit Mozzarella-Herzen, verfeinert
mit Pesto, dazu Toast ●●● 13,20 €

Großer Vitaminsalat (vegan) ● 12,80 €
Paprika, Zucchini, Gurke und Tomate im Blattsalatnest,
gewürzt mit hellem Balsamiko-Kürbiskern-Dressing
alternativ: mit gegrillten Putenbruststreifen und Toast ●● 14,30 €

Steinpilzrisotto* (vegan) ² 9,90 €
 klebender italienischer Risotto mit Weißwein, Knoblauch
 und Steinpilzen sowie etwas frischem Majoran
 auf Wunsch mit Parmesan ● ² 10,90 €

Provencialisches Wokgemüse* (vegan) ● 12,10 €
 Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika mit Oliven,
 Kapern und Knoblauch in Olivenöl geröstet, verfeinert
 mit Pinienkernen und mediterranen Kräutern
alternativ: mit Hirtenkäse überbacken, dazu gefüllte
 Kartoffel-Frischkäse-Taschen ● ● ● 13,50 €

Mozzarella-Plätzchen* ● ● ● 12,50 €
 in der Kartoffelkruste gebacken,
 serviert auf mediterranem Curry-Pfannengemüse

Zitronen-Rosenkohl-Pasta* ● 14,10 €
 Röhrennudeln und leicht gebratener Rosenkohl,
 verfeinert mit Zitronenschale,
 auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan ● ● 15,10 €



(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht eine Seniorenportion zu.)

Gebratene Kalbsleber* ● ● 13,20 €
 mit brauner Zwiebel und Kartoffelpüree

Rindertafelspitz* ● ● ● ¹⁰ 15,40 €
 in Sahnemeerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße
 und ein kleiner Salatteller

Putenbrustmedaillons vom Grill* ● ● ● ⁷ 16,50 €
 mit Broccoliroschen in Schinken-Käse-Soße
 sowie gebackenen Kartoffelkroketten

Schweinerückensteak „au four“* ● ● ● ² 16,90 €
 mit Würzfleisch überbacken, serviert mit
 Buttererbsen und Pommes Frites

**Gefülltes Schweinerückenschnitzel
 „Waldesruh“** ● ● ● ● ● ⁷ 17,20 €
 mit Schinken, Käse, Tomate und Pesto gefüllt,
 serviert auf Spaghetti mit Rucola, dazu fruchtige
 Tomaten-Basilikum-Soße
 auf Wunsch mit Parmesan extra ● ● ● ● ● ⁷ 18,20 €

Geschmorte Ochsenbäckchen* ● ● ● ● ² 18,30 €
 in kräftiger Burgundersoße, serviert mit Karotten-
 und Kaiserschotengemüse sowie gebackene
 Preiselbeer-Kartoffelbällchen

**2 Schweinemedallions in der
 Käse-Kräuter-Eihülle gebraten*** ● ● ● ● 19,20 €
 serviert mit Kräuterchampignons und Kartoffelröstis



**Rumpsteak vom argentinischen
 RONDO - Rind, 200g** ● 27,90 €
 medium gegrillt
 mit Grilltomate, Kräuterbutter und Grillsoße, serviert mit
 Pommes Frites und einem gemischten Salatteller

(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht eine Seniorenportion zu.)

AUS NEPTUNS REICH



*Gebackenes Seelachsfilet** ●●● 12,80 €
dazu Kartoffelpüree und frischer Gurkensalat

*Fjord-Lachsfilet in der
Kräuter-Ei-Hülle** ●● 16,90 €
auf Rucola-Pasta mit geschwenkten Grilltomaten

*Riesengarnelen & Pasta** ●●₂ 17,20 €
gegrillte Riesengarnelen und Shrimps mit tomatierter
Knoblauch-Pasta, Zitronengras und Kapernäpfel,
verfeinert mit gehobeltem Parmesan

*Regenbogenforelle „Müllerin Art“
ohne Hauptgräte* ●●₇ 18,60 €
mit zerlassener Butter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

*Zanderfilet in frischem Rosmarin gebraten** 21,60 €
auf geschwenktem Gemüsestroh von Zucchini und Karotten,
serviert mit Meerrettich-Kartoffeln ●●_{7,10}

(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht eine Seniorenportion zu.)

KALTE SPEISEN

*Hausgemachte Schweinskopfsülze** ●●_{1,10} 10,40 €
mit kräftiger Remouladensauce, dazu knusprige Bratkartoffeln

Hackepeter, frisch vom Metzger ●●● 10,70 €
mit Eigelb, gehackter Zwiebel und pikanten Beilagen,
dazu Butter und Brotauswahl

*Matjes-Filet in Hausfrauensauce** ●₁ 13,60 €
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln

Rustikales Käsebrett ●●● 14,00 €
5 verschiedene Käsesorten mit Feigensenf und frischen
Trauben, dazu Butter und Brotauswahl

Gemischte Aufschnittplatte ●●_{6,7,10} 13,80 €
aus regionaler Wurst, Schinken und Käse deftig garniert,
dazu Butter und Brotauswahl



(* Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht eine Seniorenportion zu.)

Hausgebackene Beeren-Waffel ●●● 8,30 €

frisch gebackene Bubble-Waffel mit Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren, serviert mit Vanilleeiskrem und Himbeersoße

Hausgebackene Waffel „Eistraum“ ●●●● 8,30 €

frisch gebackene Bubble-Waffel mit Schokoladen-, Stracciatella- und Erdbeer-Eiskrem, dazu Vanille-, Erdbeer- und Karamellsoße

Frisch gebackener Apfelstrudel ●●● 7,50 €

mit Vanillesoße 7,70 €

mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne 8,70 €

mit Vanilleeiskrem, Vanillesoße und Schlagsahne

Crème brûlée ●● 8,80 €

französische Vanillekrem mit Rohrzucker überflämmt, serviert mit Waldbeeren

Windbeutel – Schwan ●●● 8,30 €

mit 1 Kugel Schokoladeneiskrem, Schlagsahne sowie Schokoladensoße

Geeister Windbeutel ●●● 10,20 €

mit Vanilleeiskrem auf roter Beerengrütze sowie Schlagsahne

Waldesruh – Riesenuwindbeutel ●●● 10,20 €

gefüllt mit Sauerkirschen und Schlagsahne

Schwarzbeer – Riesenuwindbeutel ●●● 10,20 €

gefüllt mit Heidelbeeren und Schlagsahne

Oma's Liebling's – Riesenuwindbeutel ●●●●² 10,40 €

gefüllt mit Erdbeeren und Schlagsahne sowie Eierlikör und Mandelsplitter

Salzburger Riesenuwindbeutel ●●●² 10,40 €

gefüllt mit Schokoladeneis und Schlagsahne, Schokoladensoße und Amaretto



EISSPEZIALITÄTEN

Opa Eisbecher ●●●₂ 6,90 €
Schokoladen- und Vanilleeiskrem, frische Früchte, Schlagsahne, Moccalikör im Waffelbecher

Oma Eisbecher ●●●₂ 6,90 €
Erdbeer- und Vanilleeiskrem, frische Früchte, Schlagsahne, Eierlikör im Waffelbecher

Nussknacker ●●●● 7,10 €
Walnusseiskrem, Stracciatellaeiskrem, Schokoeiskrem, kandierte Walnüsse, Schokosoße, Schlagsahne

Eiskartoffel ●●● 7,10 €
Vanilleeiskrem in Schokoladenpulver gewälzt, Schokoladensoße und Schlagsahne

Pfirsich Melba ●●●● 7,70 €
2 Kugeln Vanilleeiskrem, Pfirsich, Himbeersoße, Schlagsahne und Krokant

Heiße Liebe ●●● 7,90 €
3 Kugeln Vanilleeiskrem, heiße Himbeeren, Schlagsahne

Joghurt Spezial ●●● 8,30 €
2 Kugeln Joghurteiskrem, milder Naturjoghurt, Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren

After-Eight-Eisschale ●●●●_{2,9} 8,80 €
Vanilleeiskrem und Schokoeiskrem, Pfefferminzlikör, kandierte Walnüsse, Schokosoße, Schlagsahne, After-Eight-Blättchen

EISSPEZIALITÄTEN

Eissorten 1,60 €

- Vanille ●●
- Schokolade ●●
- Erdbeer ●●
- Walnuss ●●●
- Joghurt natur ●●
- Fruchtsorbet Mango (vegan)
- Orange ●●
- Zitrone ●●
- Himbeer ●●
- Stracciatella ●●
- weiße Schokolade ●●

Kleine Portion Schlagsahne ● 1,60 €

Große Portion Schlagsahne ● 2,60 €

EISGETRÄNKE

Frucht-Milch-Shake ●● 4,10 €
von Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere oder Pfirsich

Eis-Milch-Shake ●● 4,90 €
jeweils von allen Eissorten möglich

Eisschokolade ●● 5,10 €
Schokoladeneis, Sahne und kalte Schokoladenmilch

Eiskaffee ●● 5,10 €
Vanilleeis, kalter Kaffee und Sahne





Ob zum Hochzeits- oder Geburtstag, zum Firmenjubiläum oder einfach als Überraschung, einen besonderen Anlass für ein tolles Essen gibt es fast immer. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen einmal nicht alltägliche Leckerbissen empfehlen. Alle anschließend angebotenen Speisen können Ihnen auf Vorbereitung serviert werden. Es handelt sich ausschließlich um sehr hochwertige und aufwendige Gerichte, deren Vor- und Zubereitung einige Zeit in Anspruch nehmen.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, diese Speisen mindestens 48 Stunden vorher zu bestellen. So können wir Ihnen eine Top-Qualität und Frische bei Höchstgenuss garantieren.

Große Filetplatte ●●●●● 2,7
(für 2 Personen)

Schweinsmedaillon mit Kräutern gratiniert, Tournedo vom Rind mit Kräuterbutter, Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken sowie Hirschmedaillon mit frischem Rosmarin, dazu Sauce Bearnaise, Waldpilze, Stangenbohnen im Speckmantel, Honigkarotten und Romanescoröschen polnisch, serviert mit Mandelkartoffelbällchen, Birnenkartoffeln und Ofenkartoffeln

41,00 €
pro Person

Chateau briand „Cafe de Paris“ ●●●●● 2
(für 2 Personen)

Doppeltes Rindsleidensteak vom RODEO-Rind, medium gebraten, serviert mit Grilltomate, Sauce Demi glace und Sauce Bearnaise, dazu Babykarotten, Broccoliröschen, Stangenspargel sowie geschwenkte Weintrauben in Cognacbutter, dazu Mandelkrokette

51,00 €
pro Person

Neptuns Festtagsschmaus ●●●●● 2,4,10
(für 2 Personen)

Seeteufelfilet mit Shrimps-Ragout überbacken, Lachsforellenfilet vom Grill in Kräuterbutter, gegrillte Jacobsmuschel mit Tomaten und Champignons, Zanderfilet in Meerrettich-Rahmsoße sowie gebackene Riesengarnelen in Knoblauchsoße, dazu geschwenktes Dillgurkengemüse und Spargelbukett sowie Fischkartoffeln und Schwarz-Weiß-Reis

53,00 €
pro Person



Deklarationspflichtige Zusatz- sowie Inhaltsstoffe:

- 1 Natriumnitrat E251
- 2 Alkoholhaltig
- 3 Lecithin E322
- 4 Carrageen E407
- 5 Triphosphate E451
- 6 Natriumcarbonate E500
- 7 Natriumnitrit E250
- 8 Carboxymethylcellulose E466
- 9 Farbstoff Patentblau E131
- 10 Natriummetabisulfit E223

Deklarationspflichtige Allergene:

- Glutenhaltig Getreide
- Eier und Eierzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung auf Ihre Allergie an.
Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.