

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Geräuchertes Rhönforellenfilet

Forellenfilet² mit Preiselbeer-
Sahnemeerrettich und Baguette

9,90

Gebackene Champignons

mit Joghurt Dip und frischen Kräutern,
dazu Baguette

9,80

Pesto Spaghetti

mit grünem Basilikum-Pesto,
gerösteten Pinienkernen & Kirschtomaten

10,80

Spaghetti nach thailändischer Art

sehr scharf, mit gebratenen Knoblauch-
Garnelen in Chili-Basilikumsauce &
Kirschtomaten

16,80

Wurstbrot

Hausmacher Wurst_{2,3} auf Bauernbrot mit
Zwiebelringen

8,80

Schinkenplatte

Hausmacher roher Schinken auf
Bauernbrot mit sauren Gurken_{2,11}

9,80

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein

Rhöner Landschnitzel

Schnitzel mit frischen Wald- und Wiesenpilzen in
Sahnesauce, Pommes frites und Salatteller

15,80

Schweine-Medaillons „Natascha“

Medaillons mit frischen Wald- und Wiesenpilzen
in Sahnesauce Kartoffelbällchen und Salatteller

16,80

Jungschweinerücken-Steak „Madagaskar“

Rückensteak mit frischem grünen Pfeffer in
Cognacsauce

Pommes frites und Salatteller

16,80

Saftig gebratenes Wollschwein-Kotelett

auf Burgundersauce mit Kartoffelstampf &
knusprigem Zwiebeltürmchen und Salatteller

19,90

Vom Rind

rosa gebratene **Milchkalbs-Leber**

"Berliner Art" mit gebratenen Äpfeln, Zwiebeln und
Kartoffelstampf, verfeinert mit reifem Balsamico

19,90

Tafelspitz mit Meerrettich

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce, mit
Preiselbeeren und Dampfkartoffeln mit Salatteller

15,80 €

Angus Steak „Madagaskar“

Steak vom Argentinischen Angus Rind auf
Cognacsauce mit frischem grünen Pfeffer dazu
Kartoffelbällchen und Salatteller

25,80

Angus Steak „Strindberg“

Steak vom Argentinischen Angus Rind mit
gedünsteten Dijon-Senfzwiebeln, dazu Rösti und
Salatteller

26,80

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

SUPPEN

Tomatencremesuppe

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit
Sahnehäubchen
4,80

Poppenhäuser Kartoffelsuppe

feine Kartoffelsuppe mit geräucherter
Rhönforelle
6,80

SALATE

Blattsalate

mit Honig-Senf Vinaigrette, gebratenen
Pilzen und gerösteten Kernen
11,80

Frische Salatvariation

mit naturgebratener Hähnchenbrust und
Parmesanhobeln
13,80

HAUPTGERICHTE

Vom Lamm

Lamnbraten

saftiger Lamnbraten mit Prinzessböhnchen und
Speckstreifen_{1,6}, dazu Kartoffelbällchen
17,80

Lammrücken

zart rosa gebratener Lammrücken an leichter
Pfeffersauce mit Gemüse-Julienne, dazu
Kartoffelbällchen₃
und Brokkoli
25,90

Geflügel

Hähnchenbrust

zarte Hähnchenbrust in Mandel-Eihülle auf
fruchtiger Currysauce dazu Duftreis und
Salatteller
16,80

Fisch

Lachsschnitte mit rosa Pfeffer

Lachs auf einer Sauce mit rosa Pfeffer, dazu
Duftreis und Salatteller
17,80

Fisch

Amtmann von Tondern

Holländische Matjesfilets mit Tiefseegarnelen
auf Joghurtsauce mit Äpfeln, Zwiebeln und
Gurken_{2,11}, Petersilienkartoffeln und Spiegelei
16,80

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Holländische Matjesfilets in Joghurtsauce mit
Äpfeln, Zwiebeln und Gurken_{2,11} dazu
Petersilienkartoffeln
13,80

Rotbarschfilet

Saftiges Rotbarschfilet in Mandelhülle auf
Kräutersauce mit Duftreis und Salatteller
14,80

Zanderfilet

auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit Knoblauch, dazu Duftreis
19,90

Lachsschnitte mit Garnelen

auf der Haut gebratener Lachsfilet auf
Rieslingsauce, dazu Duftreis und Salatteller
21,80