



Speisekarte

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen**

Winston Churchill

Franz von Suppè

Doppelte Kraftbrühe
mit Flädle
6,50€

ungarische Gulaschsuppe
mit Brot
€6,50

Tasse Tomatensuppe „King Gustav“
mit Sahnetupfer und Croutons
€6,50

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine Kunst
Francois VI Duc de La Rocheforcauld

Garnelen aus dem Wildfang
in Olivenöl gebraten
Salatteller der Saison Baguette
€26,50

Salatplatte Florida
von Marktfrischen Salaten
serviert mit gebratenen Streifen von der Geflügelbrust
mit Curry Ananas und Kartoffelwedges
(gerne auch vegetarisch mit Sellerieschnitzel)
€16,50

Salatbowl Tosca
Frische Blattsalate an leichter Orangenvinaigrette
mit Schafskäsewürfel Heidelbeeren
und gebratenen Pilzen, Baguette
€18,00

Es geht aufwärts, sprach der Fisch, als er an der Angel hing!

Dicke Pfänder Nordseescholle „Finkenwerder Art“
ausgelassene Speckwürfel
Sahnemeerrettich Bratkartoffeln
Salatteller der Saison
€29,00

Friesenteller
von Räucherlachs und Forellenfilet
Filet vom Matjes auf Hausfrauensauce
Rührei Bratkartoffeln Salatteller
€19,50

Heringsteller
von drei verschiedenen Heringen a la Matjes Art
auf Hausfrauensauce Speckböhnchen und Bratkartoffeln
€18,50

Fleischlos, aber Glücklich

Mangoldroulade

gefüllt mit Stampf von der Süßkartoffel
Mangoldrahm und gebackene Kartoffelrösti
€17,00

Paniertes Sellerieschnitzel

mit Sauce a la Hollandaise
Pommes frites und Salatteller der Saison
€14,50

Tagliatelle

mit fischen Champignons in Schnittlauchsahne
Salatteller der Saison
€16,50

Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche und nicht durch die Apotheke

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes-frites und Salatteller der Saison
€16,50

Schnitzelpfanne Loose

von zweierlei Schweineschnitzel
„Wiener Art“ mit Spiegelei und „Jäger Art“ mit Champignons
Bratkartoffeln und Salatteller der Saison
€19,50

Geflügelbrustfilet „Singapur“

an leichtem Curryrahm mit Ananas
Kartoffelkroketten und Salatteller der Saison
€18,50

Pariser Pfefferstak vom Rumpsteak

an feinem Pfefferrahm mit altem Cognac
Kartoffelkroketten und Salatteller der Saison
€32,00

Speisen mit Pfiff

Tasse Pfifferlingsrahmsüppchen

Sahnetupfer und Croutons

€8,50

Frische gebratene Pfifferlinge

mit Rührei Bratkartoffeln

und Salatteller der Saison

€25,50

Schweineschnitzel „Förster Liesel“

Paniertes Schweineschnitzel mit vielen frischen
gebratenen Pfifferlingen und Champignons

Bratkartoffeln, bunter Salatteller

€25,50

Schwabentopf

Drei zarte Medaillons vom Schwein
mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsahne
auf hausgemachten Eierspätzeln serviert

Salatteller der Saison

€29,00

Der kleine Teller mit Pfiff

kleines Hähnchenbrustfilet „Natur“ gebraten
an Pfifferlingsrahmsauce auf Tagliatelle

und Salatteller

€18,50

Dessert

Sylter Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne
€6,50

Hausgemachtes Parfait
mit frischen Beeren und Topping
€8,50

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce Sahneklecks
und einer Kugel Vanilleeis
€7,00

Cassis Sorbet
aufgefüllt mit Prosecco
€7,50