

# Herbst

## Zum Aufwärmen

Heißer Rhabarbersaft	3,50€
Glühwein	4,00€
mit 2cl Myer's Rum	2,00€

## Die lieben Kinder

Kinderportion  
NUR für Kinder

Schni-Po-Pi	
Schnitzel - Pommes - Pilze	7,00€
Fi-Mö-Pü	
Fisch ( <i>gebratenes Filet</i> ) – Möhren - Püree	7,00€
<i>Unsere Kindergerichte sind für Kinder bis ca. 7 Jahren portioniert. Kinder mit großem Hunger bestellen eine doppelte Portion.</i>	

## Süppchen

Soljanka mit einem Klecks Sauerrahm	5,90€
-------------------------------------	-------

## Vorspeise

Gurkensalat Förster Art	3,30€
Weißkrautsalat <i>leicht gekümmelt</i>	3,30€
Knobi-Baguette	4,00€
6 Scheiben Baguette mit Dip und Förster-Öl*	4,50€
<i>*unsere #geheimzutat zum Tunken – unbedingt ein Fläschchen für zu Hause mitnehmen!</i>	
Kleiner Seehof-Salat	5,50€
Gebackene Ziegenkäse-Taler in Honig-Zitrus-Marinade auf Salädchen	7,50€
Würzfleisch vom Schwein mit Mozzarella überbacken	7,90€

## Seehof-Salat

Blatt-Salat-Mix, Tomate, Gurke, Radieschen, Kerne, Croutons, nebendran Balsamico-Dressing	14,50€
mit Feta	+ 3,50€
mit gebratenen Hähnchen-Brust-Filet-Streifen	+ 5,00€
mit 5 gebratenen Garnelen	+ 5,50€

## Vegetarisch

Försters Kartoffel-Gemüse-Pfanne	17,90€
mit Feta	+ 3,50€
mit 5 gebratenen Garnelen	+ 5,50€

## Pasta

Fettuccine mit Pesto, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	14,90€
mit gebratenen Hähnchen-Brust-Streifen	+ 5,00€

## Fisch

Gebratene Regenbogenforelle <i>(das ganze Tier)</i> mit Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln	23,90€
Gebratenes Fisch-Filet <i>(frag´mal nach!)</i> auf cremigen Dijon-Karotten und Bacon-Kartoffeln	24,50€

## En Bietje Bio

Brad't Puutläver mit Appel un Zwiebel, dortau Tüffelstamp Die Bio-Puten-Leber kaufen wir regional bei „Landpute“ in Severin	19,00€
--	--------

## Rippen

Gekochte Schweinerippen in dem Förster seiner BBQ-Marinade mit Weißkrautsalat <i>leicht gekümmelt</i> und Pommes <i>(Schranke ist inkl.)</i>	19,90€
---	--------

## Achtung Wild-Wechsel

Gulasch vom Mecklenburger Wildschwein mit Sabinas Rotkohl und Kartoffel-Klößen	19,90€
---	--------

## Schnitzel

Paniertes Hähnchenbrust-Filet mit Pommes <i>(Schranke ist inkl.)</i>	19,50€
Paniertes Schweineschnitzel <i>(Oberschale)</i> mit Pommes <i>(Schranke ist inkl.)</i>	19,50€
+ 1 Spiegelei	je 1,20€
+ Letscho oder Zigeunersoße	+1,50€
<i>(Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke in Tomatensoße – bissel scharf)</i>	
+ Rahmchampignons	+2,50€
+ au four	+4,50€
<i>(mit Würzfleisch und Käse überbacken)</i>	
Bratkartoffeln statt Pommes?! +1,00€	

## Steak

Rumpsteak vom Simmentaler Fleck-Vieh (ca 250g Rohgewicht) mit Försters Gemüsepfanne und Bratkartoffeln	29,90€
Größer geht immer, pro 100g	+6,00€

## Süßes für danach

Lecker Zitronen-Creme	3,00€
Crème Brûlée d'orange a la Förster oh lala	5,00€
Schwedeneisbecher	
3 Kugeln Vanille-Eis mit Eierlikör, Apfelmus und Schlagsahne	8,50€

## Eisbecher zum selber basteln:

Unsere Eissorten: je Kugel 2,00€

Vanille

Schokolade

### Obendrauf

Bunte Streusel	0,30€
Schuss Kürbiskern-Öl	0,40€
Schlagsahne	0,80€
Schuss Eierlikör	1,30€
Apfelmus	1,50€

## Eiswerkstatt „Eden's Eis“ (Luftlinie zum Restaurant 77m - regionaler geht nicht)

Bio-Eis im Becher (100ml):

Zitronensorbet	3,00€
----------------	-------