

# Nu is Herbst

## Zum Aufwärmen

Heißer Rhabarbersaft	3,50€
Glühwein	4,00€
mit 2cl Amaretto	1,50€
mit 2cl Myer's Rum	2,00€

## Die lieben Kinder

Kinderportion  
NUR für Kinder

Schni-Po-Pi	
Schnitzel - Pommes - Pilze	7,00€
Ka-Pu-Mu	
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,00€

*Unsere Kindergerichte sind für Kinder bis ca. 7 Jahren portioniert.  
Kinder mit großem Hunger bestellen eine doppelte Portion.*

## Süppchen

Kürbis-Creme-Süppchen mit ein paar Tropfen Öl	5,50€
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€
Würzfleisch vom Schwein mit Mozzarella überbacken	7,90€

*\*unsere #geheimzutat zum Tunken – unbedingt ein Fläschchen für zu Hause mitnehmen!*

Soweit möglich, kochen wir Euch auch gern eine halbe Portion zum 2/3 Preis. Manche sagen auch Seniorenteller.

## Vegetarisch

Försters Kartoffel-Rosenkohl-Pfanne mit Feta, Honig und Rosmarin 17,90€

## Pasta

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

## Fisch

Gebratene Regenbogenforelle (*das ganze Tier*) mit  
Försters Gurkensalat und Bratkartoffeln 23,90€

Gebratenes Fisch-Filet (*frag' mal nach!*) auf  
cremigen Dijon-Karotten und Bacon-Kartoffeln 24,50€

## Rippen

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

## Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel (*Oberschale*) mit Pommes (*Schranke ist inkl.*) 19,50€  
+ Letscho oder Zigeunersoße +1,50€  
(*Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurke in Tomatensoße – bissel scharf*)  
+ Rahmchampignons +2,50€  
Bratkartoffeln statt Pommes?! +1,00€

## Grünkohl

Försters Grünkohl mit  
Kasselernacken, Wildknacker und Petersilienkartoffeln 19,90€

## Es ist soweit – Entenzeit

Viertel Ente mit Sabinas Rotkohl und Kartoffel-Klößen 21,50€

Halbe Ente mit Sabinas Rotkohl und Kartoffel-Klößen 26,50€

## Achtung Wild-Wechsel

Braten vom Mecklenburger Wild mit  
Gebratenem Rosenkohl und Petersilien-Kartoffeln 21,40€

Wild-Rücken-Medaillons mit  
Portwein-Schalotten und Bratkartoffeln 29,90€

## 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€