

## Suppen und Vorspeisen

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

Eierstich, Gemüsestreifen, und Mettbällchen  
€ 6,50 (g)

### **Hausgebeizter Lachs**

auf Eisbergsalatstreifen und  
Senf- Dillsöße mit Rösti  
€ 12,00 (l,g)

### **Tomatensuppe**

mit frischen Orangenfilets und Sahnehaube  
€ 7,50 (l,g)

### **Mediterraner Vorspeisenteller**

Tomaten- und Zuccinischeiben mit Mozzarella  
gratinert, Serranoschinken, Garnelen,  
Schafskäse<sup>(3)</sup> und Knoblauchbrot  
€ 13,00 (g)

### **Gulaschsuppe**

scharf-pikant, mit Schmand  
€ 7,50 (l,g)

### **Garnelen „Spanische Art“**

mit Knoblauch und Chili in Olivenöl, Baguette  
€ 13,00 (l,g)

### **Garlic- Toast**

Weißbrot mit Knoblauchbutter überbacken  
€ 4,00

### **Carpaccio vom Roastbeef**

mit Knoblauchöl, Parmesankäse, Balsamico  
Creme und Garlic Toast  
€ 13,00 (l,g)

## Frische Salate und kleiner Hunger

### **Salatplatte „ADH“**

Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing,  
Ei, Käse<sup>(2)</sup>- und Schinkenstreifen<sup>(1)</sup>, Baguette  
€ 12,00

### **Hausgemachte Sülze**

mit Remouladensoße, Mixed Pickels,  
Zwiebeln und Bratkartoffeln<sup>(1)</sup>  
€ 15,00 (l,g)

### **Wurstsalat „Badische Art“**

Streifen von Fleischwurst<sup>(1)</sup>, Zwiebeln, Gurke,  
Tomate, und Käse<sup>(2)</sup> in einer Essig- Öl Marinade,  
Graubrot  
€ 13,00 (g)

### **Tatar vom Rind**

200gr. frisch zubereitet mit Mixed Pickels, Kapern,  
Zwiebeln, Brot und Butter  
€ 23,00 (l)

### **Frische Salatvariation**

mit Kräuterdressing und zwei Schweinefilets vom  
Grill auf Kartoffelrösti  
€ 15,00 (l,g)

### **Göttinger Landbrot belegt**

#### **mit:**

Eichsfelder Mettwurst<sup>(1)</sup>  
€ 8,00 (l)

Mettwurst<sup>(1)</sup> und 2 Eiern als „Strammer Max“  
€ 12,00 (l)

Schnitzel, Kräuterbutter und Spiegelei  
€ 12,00 (l)

g= Glutenfrei möglich    l= Laktosefrei möglich

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

## Fisch und Vegetarisch

### *Schollenfilet „Finkenwerder*

#### *Art“*

mit knusprigen Speckstreifen<sup>(2)</sup> und Petersilienbutter überzogen, Salzkartoffeln und Salat

€ 21,00 (l,g)

### *Fischpfanne*

mit Filets von Edelfischen, eine Garnele und Cocktailshrimps in Sahnesoße, Petersilienartoffeln und Salat

€ 24,00(g)

### *Lachsfilet vom Grill*

auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Kartoffelecken in Olivenöl geschwenkt

€ 24,00 (l,g)

### *Garnelen und Scampiteller*

mit tomatisierten Knoblauchspaghetti, Paprika, Zucchini in Olivenöl geschwenkt, Broccoli und Parmesan

€ 27,00 (l)

### *Matjesfilet „Hausfrauen Art“*

mit Gurke, Apfel und Zwiebeln in Schmand-Sahnesoße, Ei und Bratkartoffeln <sup>(2)</sup>

€ 16,00 (g)

### *Grillkartoffeln mit*

#### *Kräuterquark*

Champignons und Tomaten in Kräuterbutter geschwenkt und verschiedene Gemüsesorten

€ 15,00 (g)

### *Pappardellenudeln*

mit mediterranem Gemüse in Tomatensoße geschwenkt und Parmesankäse

€ 15,00 (l)

### *Vegane Tortellini*

mit Champignons, Zucchini, Broccoli und Gemüsestreifen in Olivenöl geschwenkt

€ 15,00 (l)

## Spezialitäten vom Wild

### *Wildragout „Wilddiebs Art“*

mit Champignons in kräftiger Wildsoße, Eierspätzle, Preiselbeeren und Salat

€ 20,00 (l,g)

### *zarte Wildschweinkeule*

aus hiesigen Wäldern mit Pilzen in Wildsoße, Preiselbeeren grüne Bohnen<sup>(2)</sup> und Bratkartoffeln<sup>(2)</sup>

€ 21,00 (l,g)

### *zarte Hirschkeule*

mit Pilzen in Wildsoße, Kroketten, Rotkohl und Preiselbeeren

€ 21,00 (l,g)

### *„Hubertus Topf“*

Variation von Rehnüsschen, Wildschwein und Hirschkeule mit Pilzen in Wildsoße, Preiselbeerapfel, Semmelknödel und Rotkohl

€ 23,00 (l,g)

### *Rehnüsschen vom Grill*

mit Wildjus und Pilzen, Apfelscheibe mit Preiselbeeren, Kroketten und Broccoli-Möhrengemüse mit Mandelbutter

€ 27,00 (l,g)

Alle Gerichte können wir auch für den kleinen Hunger servieren!

g= Glutenfrei möglich    l= Laktosefrei möglich

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

## Steaks und Rind aus ausgesuchter Qualität

### **Rumpsteak vom Grill**

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Grillkartoffel mit Kräuterquark

€ 26,00 (l,g)

### **Rinderfilet vom Grill**

mit Kräuterbutter, gebackenen Zwiebeln, grünen Bohnen und Bratkartoffeln<sup>(2)</sup>

€ 35,00 (l,g)

### **Rumpsteak „Holzfäller Art“**

mit Pfeffersoße, gebackenen Zwiebeln, Spiegelei, Speckscheibe<sup>(1)</sup>, Bratkartoffeln<sup>(2)</sup> und Salat

€ 27,00 (g)

### **T-Bone Steak vom Grill**

aus regionaler Haltung, mit Kräuterbutter, gebackenen Zwiebeln, Garlic Toast und grünen Bohnen

€ 37,00 (l,g)

### **„Steak und Seafood“**

Rumpsteak vom Grill mit einer Garnele und Shrimps in Knoblauchsahne, Grillkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salatteller

€ 33,00 (g)

### **Gulasch vom Charolaisrind**

mit Champignons in kräftiger Soße, hausgemachte Eierspätzle und Salat

€ 22,00 (g)

Bitte geben Sie bei der Bestellung die von Ihnen gewünschte Bratstufe an! Ohne Extrabestellung servieren wir alle Steaks medium gebraten! Gerne können Sie die Steaks, gegen Aufpreis, auch als 300g oder größer bestellen.

## Gerichte vom Strohschwein und Geflügel

### **Schnitzel „Gärtnerin Art“**

mit frischen Gemüsesorten der Saison, Kräuterbutter und Bratkartoffeln<sup>(2)</sup>

€ 19,00 (l)

### **Pfefferlendchen „ADH“**

mit Zwiebeln und Champignons, Sc. Hollandaise überbacken, Bratkartoffeln<sup>(2)</sup> und Salatteller

€ 22,00 (l,g)

### **„Cordon- Bleu“**

mit gekochtem Schinken<sup>(2)</sup> und Goudakäse<sup>(2)</sup> gefüllt, Erbsen mit Sc. Hollandaise gratiniert und Kroketten

€ 19,00

### **Filetvariation**

von Lamm-, Rind- und Schwein auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Kartoffelecken in Olivenöl geschwenkt

€ 24,00 (l,g)

### **Schnitzel „Försterliesel Art“**

mit frischen Pilzen, Sahnesoße, Bratkartoffeln<sup>(2)</sup> und Salat

€ 19,00 (l)

### **Hähnchenbrustfilets vom Grill**

mit Champignons, Tomaten und Spaghetti in Pesto geschwenkt, Rucicola und Parmesan gratiniert, Salat

€ 20,00

Fast alle Gerichte können wir auch für den kleinen Hunger servieren!

g= Glutenfrei möglich    l= Laktosefrei möglich

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

# Süßer Ausklang

## *Coupe Danemark*

Vanilleeis mit Schokoladensoße,  
garniert mit Sahne und Schokostreusel  
€ 6,50

## *Hausgemachte Rote Grütze*

nach einem alten Familienrezept  
mit Vanilleeis und flüssige Sahne  
€ 7,50

## *Creme Brulee*

€ 7,50

## *Mousse au chocolat*

mit frischen Früchten der Saison  
€ 7,50

## *Unsere Eissorten*

Creme Vanilla, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,  
Stracciatella und Zitronen-Sorbet

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Dessertangebote!