

Suppen und Vorspeisen

Rinderkraftbrühe „Royal“

Eierstich, Gemüsestreifen, und Mettbällchen
€ 4,00

Hausgebeizter Lachs

auf Eisbergsalatstreifen und
Senf- Dillsoße mit Rösti
€ 9,50

Tomatensuppe

mit frischen Orangefilets und Sahnehaube
€ 4,50

Mediterraner Vorspeisenteller

Tomaten- und Zuccinischeiben mit Mozzarella
gratinert, Serranoschinken, Garnelen,
Schafskäse⁽³⁾ und Knoblauchbrot
€ 10,50

Gulaschsuppe

scharf-pikant, mit Schmand
€ 5,00

Garnelen „Spanische Art“

mit Knoblauch und Chili in Olivenöl, Baguette
€ 10,00

Garlic- Toast

Weißbrot mit Knoblauchbutter überbacken
€ 3,00

Carpaccio vom Roastbeef

mit Knoblauchöl, Parmesankäse, Balsamico
Creme und Garlic Toast
€ 10,00

FrISChe Salate und kleiner Hunger

Salatplatte „ADH“

Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing,
Ei, Käse⁽²⁾- und Schinkenstreifen⁽¹⁾, Baguette
€ 9,00

Hausgemachte Sülze

mit Remouladensoße, Mixed Pickels,
Zwiebeln und Bratkartoffeln⁽¹⁾
€ 11,00

Wurstsalat „Badische Art“

Streifen von Fleischwurst⁽¹⁾, Zwiebeln, Gurke,
Tomate, und Käse⁽²⁾ in einer Essig- Öl Marinade,
Graubrot
€ 9,00

Tatar vom Rind

200gr. frisch zubereitet mit Mixed Pickels, Kapern,
Zwiebeln, Brot und Butter
€ 17,00

FrISChe Salatvariation

mit Kräuterdressing und zwei Schweinefilets vom
Grill auf Kartoffelrösti
€ 12,00

Göttinger Landbrot belegt mit:

Eichsfelder Mettwurst⁽¹⁾
€ 7,00
Mettwurst⁽¹⁾ und 2 Eiern als „Strammer Max“
€ 9,00
Schnitzel, Kräuterbutter und Spiegelei
€ 9,00

Steaks und Rind aus ausgesuchter Qualität

Rumpsteak vom Grill

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Grillkartoffel mit Kräuterquark
€ 20,00

Rinderfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, gebackenen Zwiebeln,
grünen Bohnen und Bratkartoffeln⁽²⁾
€ 26,00

Rumpsteak „Holzfäller Art“

mit Pfeffersoße, gebackenen Zwiebeln, Spiegelei,
Speckscheibe⁽¹⁾, Bratkartoffeln⁽²⁾ und Salat
€ 21,00

T-Bone Steak vom Grill

aus regionaler Haltung, mit Kräuterbutter,
gebackenen Zwiebeln, Garlic Toast
und grünen Bohnen
€ 29,00

„Steak und Seafood“

Rumpsteak vom Grill mit einer Garnele und
Shrimps in Knoblauchsahne, Grillkartoffel mit
Kräuterquark und Salat
€ 26,00

Gulasch vom Charolaisrind

mit Champignons in kräftiger Soße,
hausgemachte Eierspätzle und Salat
€ 16,00

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.

Schwein und Geflügel

Schnitzel „Gärtnerin Art“

mit frischen Gemüsesorten der Saison,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln⁽²⁾
€ 15,00

Pfefferlendchen „ADH“

mit Zwiebeln und Champignons, Sc. Hollandaise
überbacken, Bratkartoffeln⁽²⁾ und Salatteller
€ 17,00

„Cordon- Bleu“

mit gekochtem Schinken⁽²⁾ und Goudakäse⁽²⁾
gefüllt, Erbsen mit Sc. Hollandaise gratiniert und
Kroketten
€ 16,00

Filetvariation

von Lamm-, Rind- und Schwein
auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und
Kartoffelecken in Olivenöl geschwenkt
€ 20,00

Schnitzel „Försterliesel Art“

mit frischen Pilzen, Sahnesoße,
Bratkartoffeln⁽²⁾ und Salat
€ 16,00

Hähnchenbrustfilets vom Grill

mit Champignons, Tomaten und Spaghetti in
Pesto geschwenkt, Ruccola und Parmesan
gratiniert, Salat
€ 16,00

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

Fisch und Vegetarisch

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

mit knusprigen Speckstreifen⁽²⁾ und Petersilienbutter überzogen, Salzkartoffeln und Salat

€ 17,00

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Gurke, Apfel und Zwiebeln in Schmand-Sahnesoße, Ei und Bratkartoffeln ⁽²⁾

€ 12,00

Fischpfanne

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

€ 20,00

Grillkartoffeln mit Kräuterquark

Champignons und Tomaten in Kräuterbutter geschwenkt und verschiedene Gemüsesorten

€ 12,00

Lachsfilet vom Grill

auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Kartoffelecken in Olivenöl geschwenkt

€ 21,00

Pappardellenudeln

mit mediterranem Gemüse in Tomatensoße geschwenkt und Parmesankäse

€ 12,00

Garnelen und Scampiteller

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

€ 22,00

Vegane Tortellini

mit Champignons, Zucchini, Broccoli und Gemüsestreifen in Olivenöl geschwenkt

€ 12,50

Spezialitäten vom Wild

Wildragout „Wilddiebs Art“

mit Champignons in kräftiger Wildsoße, Eierspätzle, Preiselbeeren und Salat

€ 16,00

„Hubertus Topf“

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

€ 20,00

zarte Wildschweinkeule

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

€ 19,00

Rehnüsschen vom Grill

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

€ 22,00

zarte Hirschkeule

mit Pilzen in Wildsoße, Kroketten, Preiselbeeren und Salat

€ 19,00

Alle Gerichte können wir auch für den kleinen Hunger servieren!

Süßer Ausklang

Hausgemachte Rote Grütze

nach einem alten Familienrezept
mit Vanilleeis und flüssige Sahne
€ 5,00

Coupe Danemark

Vanilleeis mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne
und Schokostreusel
€ 5,00

frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne
€ 6,00

Mousse au chocolat

mit frischen Erdbeeren
€ 6,50

Creme Brulee

€ 6,00

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Dessertangebote!