

Stephan kocht...

**Gaumenschmaus aus
der Pfanne und vom
Lavagrill**



Medaillons vom Schweinefilet

mit Basilikumsoße, Röstkartoffeln und Bechamel- Gemüse

13,50 €

Schweinemedaillons “Försterin Art”

auf gebratenen Champignons, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gemischtem Salat

13,70 €

Saftiges Rumpsteak (200gr.) vom Angusrind

mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln, dazu Salat-Komposition

16,20 €

Rumpsteak “ Strindberg “

mit deftiger Zwiebelsenf Kruste dazu Bratkartoffeln und Gemüse

16,70 €

“Ochsenfetzen”

Streifen vom Angus-Rind mit Zwiebeln, dazu Kartoffelgratin und gemischtem Salat

14,50 €

“Vegetarischer Teller”

Gemüse der Saison mit Bechamelsauce, Käse überbacken
dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

9,80 €

Pfifferlingzeit im August

Feines Pfifferlingsüppchen

mit frischen Gartenkräutern und Sherry

4,80 €

Frische Pfifferlinge

in Sahne- Schmandsauce und Schinkenstreifen
dazu Weißbrot

5,90 €

Husaren-Toast

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen
und Sc. Bernaise überbacken,
an Blattsalaten

12,50 €

Schweineschnitzel “Wiener Art”

mit frischen Pfifferlingen
dazu Röstkartoffeln
und einen gemischtem Salat

13,50 €

“Rumpsteak vom Angus-Rind”

mit frischen Pfifferlingen
dazu Herzoginkartoffeln
und feinem Gemüse

18,70 €

Nudeln

Bandnudeln „Ancona“

Thunfisch mit frischem Paprika, Tomatensauce und Pecorino Käse

9,50 €

Bandnudeln „Costa Smeralda“

mit Scampis, Cherrytomaten und Rucola

10,50 €

Bandnudeln „Carbonara“

in Schinken-Sahnesoße mit Blattsalat

8,50 €

Tortellini in Basilikumsoße

mit Käse überbacken dazu Bunter Salatteller

9,00 €

Tortellini „Norwegische Art“

mit Lachsstreifen, überbacken dazu gemischtem Salat

10,50 €