

Für Leib und Seele - großes Frühstücksbuffet

Es erwartet Sie täglich vom 7:30 – 11:00h ein Langschläferbuffet mit vielen Köstlichkeiten, Kaffee, Tees, Kakao, Säfte und Milch

Pro Person € 8,50

Kinder je Lebensjahr € 0,50


Suppen

Frische Tomatensuppe 
mit Basilikum und mit einer Sahnehaube € 4,00

Hühnerkraftbrühe „Royal“
mit feinem Gemüse und Eierstich € 4,00



Kleinigkeiten


Bauernbrot wahlweise mit rohem Schinken oder mit Harzkäse und Schmalz	€ 7,50
Deftige Bratkartoffeln mit Speck und zwei Spiegeleiern in der Pfanne serviert	€ 6,50
Champignonköpfe  Gebratene Champignonköpfe mit Kräuterquark in der Pfanne serviert dazu Baguette	€ 8,90

Salat

Für Ihren Salatgenuss verarbeiten wir ausschließlich frische Salate der Saison.
Die gemischt mit einer Kräutervinigrette gewürzt und mit einem Joghurdip verfeinert werden, anschließend wird Ihr Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Buttercroutons gekrönt.

Kleiner gemischter Salat 	€ 3,50
Großer gemischter Salat  mit Ei und frischem Baguette	€ 8,90
Großer Salat „Fit & Fun“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei und frischem Baguette	€ 10,50

Hauptgerichte

Harzer Forelle nach Forsthaus Art gebratene Forelle mit Mandelbutter angerichtet, dazu Kräuterkartoffeln	€ 13,50
Zanderfilet nach Art des Hauses Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel - Champignon – Gemüse	€ 14,50
Grünkernsteaks im Gemüsenest  dazu Salzkartoffeln	€ 10,50
Hähnchenbrust mit Käse überbacken auf Rahmsauce dazu Pommes Frites	€ 10,90
Hähnchenbrust mit einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und einem Salatbouquet	€ 12,50
Original Harzer Blaubeerschmandschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Blaubeerschmandsauce - 1. Preis beim Rezeptwettbewerb Harztypischer Gerichte -	€ 12,90
Jägerschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce und Pommes Frites	€ 12,90
Hirschbraten nach Art des Hauses in Rahmsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter, Kroketten und eine Preiselbeerbirne	€ 15,90
Medaillons vom Hirschrücken auf Wacholdersauce mit Mandelbrokkoli und Kroketten - Lieblingsgericht unseres Küchenchefs -	€ 18,90
Oberharzer Wildgulasch mit Butterspätzle	€ 13,50



Hauptgerichte

Forsthaustöpfchen 3 kleine Schweinefilets mit Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Butterbohnen in der Pfanne serviert	€ 15,90
Fuhrmannspfanne 3 kleine Schweinefilets mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons dazu Kroketten in der Pfanne serviert	€ 15,90
Holzfällersteak 2 Steaks vom Schweinenacken mit in Butter geschwenkten Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 11,90
Jägerbraten Forsthaus Schweinebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce und Butterspätzle	€ 11,90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 18,90
Walpurgispfanne Je ein kleines Steak vom Schweinefilet und vom Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Butterbohnen und Kroketten	€ 17,90



Süß ist das Leben!

Harzer Beerengrütze Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 3,90
Apfelstrudel Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Sahnehaube garniert	€ 3,90
Milchreis Warmer Milchreis mit Zucker und Zimt	€ 3,90
Hausgemachter Kuchen Verschiedene Sorten je nach Saison	€ 2,50
Portion Sahne	€ 0,50



Eiskalt erwischt!

Gemischtes Eis Kombinieren Sie nach Lust und Laune: Wählen Sie drei Kugeln von Ihren Lieblingseissorten aus unserem Sortiment aus.	€ 3,00
mit Sahne	€ 3,50
Coup Dänemark Einfach köstlich: dieser klassische Eisbecher mit cremigem Bourbon- Vanille -Eis, Sahnehaube und Schokosauce ist eine echte Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte	€ 4,00
Eis & Heiß mit Himbeeren und Sahne Eis und heiß genießen: zwei Kugeln leckeres Bourbon- Vanille Eis, mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend genießen	€ 4,50
Nussknacker Lust auf Schoko und Nuss? Dann ist dieser Eisbecher mit knusprig- knackigem Schokoladen- und Wallnusseis und einer Sahnehaube genau das Richtige.	€ 4,50
Eisbiene Schnell essen bevor sie davon fliegt: Biene aus je einer Kugel Bourbon- Vanille- Eis und Erdbeereis mit Schokolinsen und Eiswaffeln bunt garniert.	€ 1,80

