

## *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


<b>Bauernbrot</b> wahlweise mit rohem Schinken oder mit Harzkäse und Schmalz	€ 7,50
<b>Deftige Bratkartoffeln</b> mit Speck und zwei Spiegeleiern in der Pfanne serviert	€ 8,90
<b>Champignonköpfe</b>  Gebratene Champignonköpfe mit Kräuterquark in der Pfanne serviert dazu Baguette	€ 8,90
<b>Frische Ofenkartoffel</b>  mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salatbouquet	€ 9,90

## Salat

Für Ihren Salatgenuss verarbeiten wir ausschließlich frische Salate der Saison.  
 Wahlweise verfeinert mit Kräutervinaigrette oder Balsamico-Dressing. Gekrönt mit gerösteten  
 Sonnenblumenkernen und Buttercroutons.

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	€ 3,50
<b>Großer gemischter Salat</b>  mit Ei und frischem Baguette	€ 9,50
<b>Großer Salat „Fit &amp; Fun“</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei und frischem Baguette	€ 11,50

## 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
Gefüllte Paprika mit Quinoa  überbackene Paprika, gefüllt mit Champignons und Quinoa, dazu Tomatensauce und Baguette	€ 14,50
Hirsebratlinge auf Feldsalat  mit Cocktailtomaten, Walnüssen und frischem Baguette, wahlweise mit Kräutervinaigrette oder Balsamico-Dressing	€ 13,50
Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce, Paprika und Cocktailtomaten, dazu Rucola und Parmesansplitter	€ 13,50
Hähnchenbrust mit einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und einem Salatbouquet	€ 12,50
Original Harzer Blaubeerschmandschnitzel Paniertes Schweineschnitzel mit Blaubeerschmandsauce und Pommes Frites - 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, Krokette und eine Preiselbeerbirne	€ 15,90
Medaillons vom Hirsch auf Wildrahmsauce mit Mandelbrokkoli und Krokette - Lieblingsgericht unseres Küchenchefs -	€ 18,90
Oberharzer Wildgulasch mit Butterspätzle	€ 13,50



Für jede Umbestellung in der gesamten Speisekarte berechnen wir € 1,50 zusätzlich

## Hauptgerichte

<b>Forsthautöpfchen</b> 3 kleine Schweinefilets mit Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Butterbohnen in der Pfanne serviert	€ 15,90
<b>Fuhrmannspfanne</b> 3 kleine Schweinefilets mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons dazu Kroketten in der Pfanne serviert	€ 15,90
<b>Holzfällersteak</b> 2 Steaks vom Schweinenacken mit in Butter geschwenkten Zwiebeln und Bratkartoffeln	€ 11,90
<b>Argentinisches Rumpsteak vom Grill</b> mit Kräuterbutter und Pommes Frites	€ 18,90
<b>Saftiger Rinderbraten nach Forsthaus Art</b> mit Rotweinsauce, Schmorzwiebeln und Butterspätzle	€ 14,90



Für jede Umbestellung in der gesamten Speisekarte berechnen wir € 1,50 zusätzlich



*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!*

<b>Gemischtes Eis</b> Kombinieren Sie nach Lust und Laune: Wählen Sie drei Kugeln von Ihren Lieblingseissorten aus unserem Sortiment aus.	€ 3,00
mit Sahne	€ 3,50
<b>Coup Dänemark</b> 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
<b>Eis &amp; Heiß mit Himbeeren und Sahne</b> Eis und heiß genießen: zwei Kugeln leckeres Bourbon- Vanille Eis, mit heißen Himbeeren und Sahne zartschmelzend genießen	€ 4,50
<b>Nussknacker</b> Lust auf Schoko und Nuss? Dann ist dieser Eisbecher mit knusprig- knackigem Schokoladen- und Walnusseis und einer Sahnehaube genau das Richtige.	€ 4,50
<b>Eisbiene</b> Schnell essen bevor sie davon fliegt: Biene aus je einer Kugel Bourbon- Vanille- Eis und Erdbeereis mit Schokolinsen und Eiswaffeln bunt garniert.	€ 1,80

