

Speisen & Getränke





#### Kleine Gaumenkitzler

1. Cremige Pilzsuppe<sup>e,i</sup> 6,90

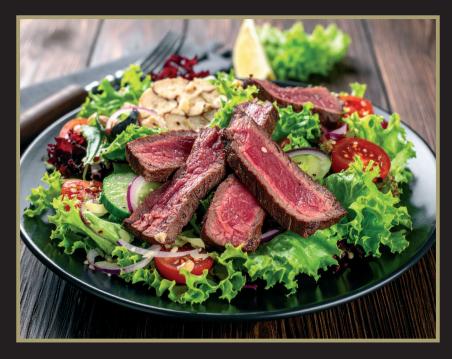
2. Bruschetta <sup>5,a</sup> 9,50 mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Kräutern

3. Mediterraner Vorspeisenteller pro Person 15,50 Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio, Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst), Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven

4. Überbackener Schafskäse <sup>5,a,e</sup> 15,50 mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette

5. Rindercarpaccio <sup>a,e</sup> 16,50 mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-Balsamicomarinade, dazu Baguette





# Ausflug ins Grüne und ans Meer

6. Großer Salatteller 18,50 mit Streifen vom Rumpsteak

7. Fitness-Salat 17,50Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen und gebratenen Champignons an Hausdressing

9. Lachssteak "Stammgast" d,e

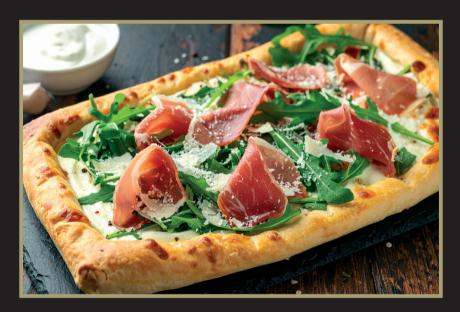
Gegrilltes Lachssteak an Kräutermarinade

mit Bratkartoffeln



# Planmkuchen und Vegetarisches

10.	Flammkuchen Elsässer Art <sup>a,e</sup> mit Schmand, Speck und Zwiebeln	14,50
11.	Flammkuchen Lachs a,d,e mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln	15,90
12.	Flammkuchen Griechische Art <sup>a,e</sup> Vegetarisch – mit Schmand, Schafskäse, Oliven und milden Paprika	15,50
13.	Flammkuchen Rucola <sup>a,e</sup> mit Schmand, Ruccola, Räucherschinken und Parmesa	16,50 nn
14.	Fettuccine <sup>a,c,e</sup> Vegetarisch – mit Gemüsestreifen und Parmesan	17,50
74.	Karamellisierter Ziegenkäse <sup>a.e</sup> Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing	17,90
<i>7</i> 5.	Kichererbseneintopf Vegan – mit Kokos-Curry und Gemüse	18,50



#### Vorster Schnitzeljagd

15.	Champignonschnitzel <sup>a.c.e</sup> 2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße und Pommes	18,50
16.	Hähnchenschnitzel Hawaii <sup>a.c.e</sup> Hähnchenschnitzel mit Ananasstücken, Sauce Hollandaise und Kroketten	17,50
1 <i>7</i> .	Zwiebelschnitzel <sup>a.c</sup> 2 Schnitzel paniert mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,50
	Klein	15,50

#### Wechselnde Aktionsgerichte

50.	Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	7,90
51.	Ragout vom Edelwild <sup>a,c,i</sup> mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle	25,90
52.	Hirschbraten <sup>a,c,i</sup> mit Rotweinsoße, Rotkohl und hausgemachten Spätzle	26,90
53.	Gänsekeule <sup>a,c,i</sup> knusprig geschmort, mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	35,50
54.	Gänsebrust <sup>a.c.i</sup> knusprig geschmort, mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	35,50
55.	Hirschsteak <sup>a,c,e,i</sup> an feiner Hagebuttensoße mit Rahmwirsing und hausgemachten Semmelknödeln	35,90



#### Jeden Donnerstag

70. Ragout vom Edelwild a.c.i mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle

22,90

#### Haus Vorst Klassiker

18.	Potpourri Teller <sup>a,c,e</sup> Hüftsteak, Schnitzel "Wiener Art", Hacksteak, Ćevapčići und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes	20,90
19.	Gegrilltes Hacksteak <sup>5</sup> gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis	18,50
20.	Schweinefiletspitzen a.e.i Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti	22,90
	Klein	19,90
21. S	Schweinemedaillons im Speckmantel <sup>e</sup> mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	24,90
22.	Senioren-Teller <sup>a.c.e</sup> 2 Hähnchenmedaillons mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	17,90
23. `	Vorster Feinschmeckerteller <sup>a,e,i</sup> Rindergeschnetzeltes in einer feinen Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Spätzle	25,90
24.	Haus Vorst Teller Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise, dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln	26,90



#### Für unsere kleinen Helden

25. Hähnchenschnitzel mit Pommes a,c	9,90
26. Ćevapčići mit Pommes	9,90
27. Chicken Nuggets mit Pommes a,c	9,90

#### Das Beste vom Rind

28. Rumpsteak (220 g) <sup>e</sup> Serviert mit Kräuterbutter und Pommes	32,90
29. Rumpsteak "Küchenchef" (220g) <sup>a,i</sup> an feiner Waldpilzsoße mit Bratkartoffeln	34,90
30. Rumpsteak "à la Ron" (220 g) <sup>e</sup> Serviert mit mediterranem Gemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	35,90
Zum Steak passend dazu	
31. Kleiner Beilagensalat	4,90
32. Mediterranes Gemüse	4,50
33. Bratkartoffeln	4,50
34. Sauce Hollandaise	4,00
35. Champignonsoße	4,00



# Siißes Finale

<i>3</i> 6.	warmes Schokosouffle diction with zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscreme und Sa	hne
37.	Semifreddo von gebrannten Mandeln <sup>a,c,e</sup> mit Zimtpflaumen und Sahne	10,50
38.	Glühweinkirschen <sup>e,i</sup> mit Vanilleeiscrème und Sahne	7,90
39.	Geschichtete Spekulatiuscrème a.e.f	9.50





Zur Homepage



#### Unsere Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag von 16.00 bis 22.00 Uhr Sonn- und Feiertage von 12.00 bis 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Alle verwendeten Bilder sind Beispielbilder.

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.