



# FRÜHSTÜCK

## Traditionelles Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Regionale Aufschnittvariationen
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

13,50 €

## Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemens*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillons
- **Vegane** hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

21.50 €



## VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

### 3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta <sup>1</sup>

6.60

### Aioli, Brot und marinierte Oliven <sup>1, 2, 3, 6</sup>

5.50

### Tomate-Mozzarella

Saftige Tomatenscheiben mit Mozzarella, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto, dazu Baguette

8,50

### Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

## SALATE

### Vegane Salatbowl

knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellierte Walnüsse, rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme

14.50

### Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch, eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl <sup>2, 3, 4, 6, 10</sup>

13.90

### Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten garniert mit frischem Obst, <sup>2, 4</sup>

14.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl <sup>1</sup>

American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Beerenobstdressing (vegan)

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

# Holsteiner Kartoffeln

Gebacken, mit.....

Kräuterquark und knackigem Salat 9,50

Kräuterquark, Räucherlachs und knackigem Salat 13,50

## FLEISCHGERICHTE

### Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce <sup>5, 6, a, b, c, d, e</sup> 8.50  
Mayonnaise <sup>2, 3, 6</sup> 0.50

### Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce <sup>2, 3, 4, 6, a</sup> 14.50

### Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites <sup>1, 2, 3, 4</sup> 15.90

### Fitnesssteller

gegrilltes Putenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,  
Kräuterquark und Salatumlage <sup>3, 4</sup> 16.80

### Ratsherrenpfanne

3 gegrillte Schweinefiletmedaillons  
mit Marktgemüse, Bratkartoffeln & Spiegelei, Sauce Hollandaise 19.90

### Rumpsteak ca. 200gr

mit gebratenen Zwiebeln & Champignons  
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter <sup>2, 4, 5, a</sup> 26.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



## FISCHGERICHTE

### Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln <sup>2, 3, 4, 6, 10, 12, a</sup>

15.50

### Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet  
mit frischem Salat und Backkartoffel mit Kräuterquark  
<sup>1, 10, a</sup>

19.90

### Kieler Fischpfanne

Gebrautes Fischfilet gewürfelt, mit Shrimps, Champignons  
Bratkartoffeln & Spiegelei <sup>3, 4</sup>

19.50

## NUDELN & VEGETARISCHES

### Rote Beete Ravioli

mit hausgemachtem-Pesto, getrockneten Tomaten,  
Ziegenkäse, rote Bete und Birnenspalten <sup>1,3,,b</sup>

14.50

### Pasta mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce <sup>1,3,10,</sup>

15.50

### Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,  
mit Käse überbacken (vegetarisch) <sup>1, 3, 4</sup>

11.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



# PIZZA

Alle Pizzen werden mit Käse und Tomatensauce belegt sowie mit Oregano gewürzt.

## SALAMI

herzhafte Rindersalami <sup>1,a,c,3</sup>

10.50

## FUNGHI PROSCIUTTO

gekochter Schinken und frische Champignons <sup>1,a,c,3</sup>

10.90

## CALZONE

gekochter Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln <sup>1,a,c,3</sup>

11.50

## ITALIA

Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesan <sup>1,a,c,3</sup>

14.50

## MARGHERITA

frische Tomaten, Mozzarella, Basilikum <sup>1,b,3</sup>

8.50

## Pulled Pork Pizza

Hausgemachtes Pulled Pork mit BBQ Sauce & Frühlingszwiebeln

12,50

## FUNGHI

frische Champignons <sup>1,3</sup>

9.50

## PICANTE

Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Weichkäse <sup>1,b,3</sup>

12.50

## SPINAT/WEICKHÄSE

Blattspinat, Weichkäse, Knoblauch <sup>1,b,3</sup>

11.90

## PIZZA ALTE ZIEGE

getrocknete Tomaten, frischer Parmesan und Ziegenfrischkäse <sup>1,b,3</sup>

14.50

## TONNO

Thunfisch und Zwiebeln <sup>1,10,3</sup>

12.50

<sup>1</sup>Gluten, <sup>2</sup>Ei, <sup>3</sup>Laktose, <sup>4</sup>Milch, <sup>5</sup>Sellerie, <sup>6</sup>Senf, <sup>7</sup>Sesam, <sup>8</sup>Nuss, <sup>9</sup>Soja, <sup>10</sup>Fisch, <sup>11</sup>Krebstiere, <sup>12</sup>Hefeextrakt, <sup>13</sup>Spuren von Schalentieren  
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

# FORSTI - BURGER – derbe lecker & wissenschaftlich belegt

(Mo – Fr ab 15:30 Uhr / Sa und So ab 11:30 Uhr)

## Classic Cheeseburger

saftiges Rindfleischpatty mit Cheddar, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat und hausgemachter Burger Sauce 10.80

## Roadhouseburger

saftiges Rindfleischpatty mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Cheddar, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce 13.50

## Schwedenburger

saftiges Rinderhacksteak mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney, Brie, Tomate, Salat, Rucola und hausgemachter Burgersauce 12.50

## Nordicburger

Hausgemachter Feuerlachs gezupft, mit frischem, knackigem Salat, karamellisierten Zwiebeln, Sprossen und einer Honig-Senf-Sauce € 13,50

## Veggieburger

mediterranes Gemüse mit Avocadocreme, Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomate und Rucola € 12,50

## Veganer Burger

Veganer green oat Bratling, Avocadocreme, Salat, Tomate, Rucola und karamellisierten Walnüssen € 12,50

## Pulled Pork Burger

Hausgemachtes Pulled Pork aus dem Smoker mit Coleslaw, sonnengereiften Tomaten und herzhafter BBQ-Sauce € 11,90

## Overkill-Burger

Double Beef, Double Cheese, Double Bacon, Salat, Röstzwiebeln & Spiegelei € 18,00

## Zum Burger dazu

Portion Pommes Frites 3.30

Portion **Süßkartoffel-Pommes** mit Sauerrahm-Frühlingslauch-Dip 4.50

**make it double:** extra Rinderhacksteak 4.50



# KINDERKARTE ( nur für Kinder !!! )

## Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites <sup>1,2,4</sup>

6.80

## Kartoffelpuffer

2 Kartoffelpuffer mit Apfelkompott & Zimt/Zucker

5,50

## Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit  
Sauce Hollandaise und Pommes frites <sup>1,2,4,9,c,d</sup>

8,90

**Pasta** mit hausgemachter Tomatensauce <sup>1,2</sup>

5.50

**Pommes frites**

4.50

Ketchup

0.50

Mayonnaise <sup>2, 3, 6</sup>

0.50

Vegane Mayo

0.70

# Eiskarte & Dessert

## Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne

5,10 / 6,10

## Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,90

## Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6,50

## Salted Caramel Ice & Popcorn

2 Kugeln Salted Caramel ice, Popcorn & Caramelsauce

7,50

## Schokobecher

3 Kugeln Eis ( 2 x Schoko, 1 x Vanille ), Sahne, Schokosauce

6,60

## Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows

2,50

## Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Caramelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

## Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7,50

## Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,20

## Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

5,20

auch mit Vanille oder Caramell-Flavour

0,50





Frische hausgemachte

WAFFELN 

mit Puderzucker <sup>1-3</sup>	4.50
mit Puderzucker und Sahne <sup>1-3</sup>	5.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen <sup>1-3</sup>	5.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	6.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne <sup>1-3</sup>	6.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis <sup>1-3</sup>	7.50
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	7.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne <sup>1-3</sup>	8.50