

Vorspeise

Tafelspitzsuppe 8

Kräftiger Rinderbouillon gezogen aus dem Tafelspitz mit Einlage

Hausgemachte Zwiebelsuppe Pariser Art 9

Carpaccio vom US Beef 14

mit Ruccolasalat an Wallnussöl und Parmesanflöckchen garniert

Hauptgang

Salatteller „Gourmet“ 19

mit Schweinefilet, Champignonköpfen und paniertem Fetakäse

Försterpfanne 27

Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzsauce, Bratkartoffeln und Salat

Cordon Rouge 32

Black Angus Rumpsteak gefüllt mit italienischem Parmaschinken und Käse, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein bunter Salatteller

Black Angus Rumpsteak 34

mit zwei Black Tiger Garnelen, Kräuterbutter, Krokettten und Salat

Zartes Filet von der Perlhuhnbrust 26

in Mandelkruste, gebraten an Curry-Mangosauce, Krokettten und Salat

Pfefferspieß 26

mit Pute- Rind- und Schweinefleisch in Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Salat

Rinderroulade 24

mit Rotkohl und Klößen

Original Wiener Schnitzel 27

vom Kalb, serviert mit Pommes frites und einem marktfrischen Salatteller

Gebratene Tornedos vom Schwein 28

im Speckmantel mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen im Speckmantel

„Mixed Grill“ 28

Grillplatte mit Rind, Schwein und Putenbrust Grillwürstchen und Speck, dazu Folienkartoffel und Salat

„Züricher Geschnetzeltes“ 25

Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons, Kroketten und Salat

Pfeffersteak „Madagaskar“ 30

mit Pommes und Salat

BBQ-Steak 32

Black Angus Rumpsteak mit BBQ-Sauce, Speck und Kartoffelecken

Pfanne Richrather Hof 29

Rinder- und Schweinemedailon mit Pfifferlingen in Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Gemüse

Rheinischer Sauerbraten 24

mit Rotkohl, Apfelkompott und Klößen

Zartes Hähnchenbrustfilet „Toscana“ 27

Mit Tomaten-Mozzarella auf Rösti überbacken und gemischtem Beilagensalat

Nachspeise

Hausgemachter Apfelstrudel 9

mit einer wunderbaren Bourbon-Vanillesauce und Rum Rosinen

Schokosoufflé 10

mit Waldbeeren, Vanilleeis und Sahnehaube