
SUPPE & VORSPEISEN

Klare Rinderkraftbrühe Rinderfiletwürfel Lauch	€ 07,00
Cremesuppe von Aubergine & Curry Cayenne – Pfeffer Hähnchensaté Sauerrahm	€ 08,00
Karamellisierte Ziegenfrischkäse gebackener Wacholder – Nusschinken Feigensorbet	€ 12,00
Carpaccio von geräucherter Entenbrust Walnussöl Frisee Blauschimmel	€ 16,00

SALATE

Forsthaus Salat Parmesandressing Rucola Eisberg Tomate Gurke Crôutons	€ 07,00
Orangen – Chicoree – Salat Orangen – Joghurtdressing Fetakäse Walnusskrokant	€ 08,00

VOM BEEFER

...BEI 800°C GEGRILLT

Der Beefer ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüchen an die Qualität von Grillfleisch und dessen Zubereitung. Extreme Grilltemperaturen von etwa 800°C führen auf der Oberfläche des Grillguts zu einer Art Karamellisierung. So erhält das Fleisch eine knusprige Kruste, die ein nicht gekanntes Geschmackserlebnis hervorruft.

Dry Aged Roastbeef von der Deutschen Färse 4 Wochen trocken am Knochen gereift	300 gr.	€ 34,00
Argentinisches Ochsenroastbeef	150 gr.	€ 15,00
	250 gr.	€ 24,00
Filet vom Angusrind	150 gr.	€ 17,00
	250 gr.	€ 26,00

Zu allen Fleischsorten reichen wir wahlweise Kräuter- oder Trüffelbutter.

Dazu reichen wir:

Orangen – Pfeffer – Hollandaise	€ 03,50
Cognac – grüner Pfeffer – Hollandaise	€ 03,50
Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
Butterbohnen	€ 03,50
Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,50
Süßkartoffelpommes	€ 04,50
Rosmarinkartoffeln	€ 03,50

HAUPTSPEISEN

Dreierlei Medaillons Rind, Schwein und Hähnchen Waldpilzrahm Speckbohnen Bratkartoffeln	€ 17,00
Gebratene Maishähnchenbrust Orangen – Chicoreegemüse Kürbisravioli	€ 19,00
Geschmorte Irische Ochsenbacke Portweinzwiebeln Selleriepüree	€ 17,00
Ragout von der geschmorten Hirschkalbskeule Preiselbeeren Mandelbrokkoli Spätzle	€ 17,00
Geschmorte Lammhaxe Butterbohnen Kartoffelgnocchi	€ 18,00

FÜR 2 PERSONEN

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen

Waldpilzrahm | Kräuterbutter | Speckbohnen | Grillspeck | Bratkartoffeln | Steakpommes | Salat
Dazu reichen wir zwei Hasel – Schnäpsle.

€ 34,00

T – Bone – Steak

ca. 750 gr.

Cognac – grüner Pfeffer – Hollandaise | Grillgemüse | Ofenkartoffel mit Sour Cream | Süßkartoffelpommes
Dazu reichen wir zwei kleine gemischte Salate.

€ 59,00

Zanderfilet unter Kartoffelkruste gebraten Steinpilz – Lauchgemüse	€ 19,00
Filet vom Yellow Fin Thunfisch Wasabi – Emulsion lauwarmer Glasnudel -Gemüsesalat	€ 25,00
Kartoffelgnocchi Waldpilzrahm Zucchini Parmesan	€ 14,00

DESSERT

Birne im Blätterteig flüssiger Schokoladenkern Himbeersorbet	€ 08,00
Quarkkeulchensoufflee Mokkaeis Apfelmus Eierlikör	€ 09,00
Weißes Mousse von belgischer Schokolade Heidelbeersorbet	€ 09,00
Sorbetvariation Cassis Birne Orange	€ 09,00

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -