

VORSPEISEN

Tomatisierte Kalbsconsommé Royale gebratene Garnele	€ 09,40
Creemesuppe von Karotte und Orange Sauerrahm Minze	€ 05,80
Forsthaus Salat	als Vorspeise € 07,00
Parmesan - Dressing Rucola Eisberg Tomate Gurke Crôutons	als Hauptspeise € 11,00
Gegrilltes Romanaherz Scampi Jakobsmuschel hausgebeizter Lachs	€ 14,20
Burrata auf frischem Rucola Balsamico - Olivenöl Tomate Parmesan	€ 09,20
Carpaccio vom Rinderfilet Passionsfrucht - Balsamico Pecorino Rucola	€ 14,00

HAUPTSPEISEN

Argentinisches Ochsenroastbeef bei 800°C gebeeft mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert	150 gr. € 15,00 250 gr. € 24,00
Filet vom Angusrind bei 800°C gebeeft das zarteste Stück vom Rind	150 gr. € 18,00 250 gr. € 28,00
Dry Aged Schweinerückensteak bei 800°C gebeeft	250 gr. € 14,00
BBQ - Spareribs	€ 16,00
Ofenlachs mit Orange und Limette	€ 12,00

<u>Dazu reichen wir:</u>	Waldpilzrahm	€ 03,50
	Mangobutter - Hollandaise	€ 04,50
	Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
	Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
	Grüne und weiße Bohnen	€ 03,50
	Blattspinat	€ 03,50
	Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,50
	Parmesan - Trüffel - Pommes	€ 06,00
	Rosmarinkartoffeln	€ 03,50

Zu allen Fleischsorten reichen wir zudem wahlweise Kräuter- oder Trüffelbutter.

MENÜABENDE

Starten Sie mit uns kulinarisch in den neuen Monat und lassen Sie sich verwöhnen mit Gaumenfreuden zu einem fairen Preis.

DATUM

Freitag, 06. September 2019

Mittwoch, 02. Oktober 2019

Mittwoch, 30. Oktober 2019

THEMA

Bella Italia

Alles rund um den Kürbis

Wildmenü

Preis pro Person inkl. Aperitif, Speisen und der gesetzl. MwSt.	€ 39
5 Gänge Zwischen- oder Käsegang	€ 49
6 Gänge Zwischen- und Käsegang	€ 59

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -

Dreierlei Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen € 17,00
Waldpilzrahm | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Diesen Klassiker gibt es auch als Platte für 2 Personen...

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen
Waldpilzrahm | Kräuterbutter | Speckbohnen | Grillspeck | Bratkartoffeln | Steakpommes | Salat
Dazu reichen wir zwei Hasel - Schnäpsle.

€ 34,00

Forsthaus Classic Rindfleisch Burger € 16,80
Brioche - Bun | Honey - Barbecuesoße | Raclettekäse | Ei
Bacon | Röstzwiebel | Salat | Tomate | saure Gurke
Dazu reichen wir Steakpommes mit Sour Cream.

Zwiebelrostbraten € 19,40
Schmorzwiebeln | Käsespätzle | kleiner Forsthaus Salat

Paniertes Schnitzel vom Kalb € 22,50
Zitrone | Preiselbeeren | Kartoffel - Gurkensalat | Rucola | Radieschen

Geschmorte Irische Ochsbacke € 17,00
Portweinzwiebeln | Selleriepüree

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander € 21,40
Mangobutter - Hollandaise | Oliven | Palmenherzen | Artischocken | Auberginenpüree

Tagliatelle mit Champignons, Zucchini, Tomate und Parmesan € 14,00

Wahlweise ergänzt mit: Gebratene Rinderfiletstreifen € 08,90
Gebratene Garnelen € 11,90

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln € 13,70
Dazu reichen wir einen kleinen Forsthaus Salat.

EINE KLEINE NASCHEREI...

Kugel Sorbet - nach Tagesangebot € 03,50

Hausgemachtes Kaffeecremeeis mit Schlagsahne € 03,50
wahlweise mit Eierlikör zzgl. € 02,50

Panna Cotta | Waldfruchtsoße | Erdbeer - Sorbet € 07,80

Espresso Crème Brûlée | Schokoladenkuchen | Limone - Rosmarin - Sorbet € 09,00

Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern von weißer Schokolade € 09,80
Mandarinen - Sorbet