
UNSERE EMPFEHLUNGEN...

Frühlingskräuter – Spargelsalat | Rhabarber | gekochtes Ei | Schnittlauch € 12,00

Dazu empfehlen wir:

2017 Weißburgunder VDP Gutswein

*trocken | Weingut Johann Arnold, Iphofen, Franken | Alkohol 12,50% vol
0,1 l € 03,20 | 0,25 l € 06,80 | 0,75 l € 19,90*

Frischer Altenburger Stangenspargel | Thomas Sießmeir € 16,00
Sauce Hollandaise oder braune Butter | Neue Kartoffeln

gerne ergänzt mit:

Hausgebeizter Lachs	€ 07,80
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 09,90
Gebratenes Filet vom Angusrind 150gr.	€ 18,00

Spargelplatte für 2 Personen € 38,00
Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | braune Butter
Wiener Schnitzel vom Kalb | hausgebeizter Lachs | gemischter Salat | Neue Kartoffeln

Dazu empfehlen wir:

2017 Grüner Sylvaner

*trocken | Weingut Olinger, Iphofen, Franken | Alkohol 12,00% vol
0,1 l € 04,20 | 0,25 l € 09,80 | 0,75 l € 28,90*

EINE KLEINE NASCHEREI...

Kugel Sorbet – nach Tagesangebot € 03,50

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

Panna Cotta von Erdbeer und Rhabarber € 05,90
Amarettini – Crunch

Weißes Mousse von belgischer Schokolade € 09,00
Marinierte Erdbeeren | Erdbeer – Sorbet

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

VORSPEISEN

Klare Rinderkraftbrühe Spargel – Royale Rinderfilet		€ 09,40
Bärlauchcremesuppe Heilbuttklößchen		€ 09,20
Forsthaus Salat Parmesan – Dressing Rucola Eisberg Tomate Gurke Croutons	als Vorspeise als Hauptspeise	€ 07,00 € 11,00
Karamellisierte Ziegenfrischkäse Picandou Rote Beete – Carpaccio gebackener Schinkenchip		€ 09,20
Black Tiger Riesengarnele in Knoblauch – Rosmarinöl gebraten Mango – Chili – Dressing Gurkensalat		€ 14,50

DER BEEFER – UNSER HERZSTÜCK



...BEI 800°C GEGRILLT

Für alle Fleischliebhaber und Gäste, die beim Essen ganz bewusst auf Genuss und ausgezeichnete Qualität achten, spielen wir mit dem Feuer.

Der Beefer ist die Antwort auf die gestiegenen Ansprüche 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.

Gönn' dir ein Steak und gönn' es dir richtig!

so... beef it or leave it!

Dry Aged Roastbeef von der Deutschen Färse 4 Wochen trocken am Knochen gereift mit Fettrand serviert	300 gr.	€ 34,00
Argentinisches Ochsenroastbeef mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert	150 gr.	€ 15,00
	250 gr.	€ 24,00
Filet vom Angusrind das zarteste Stück vom Rind	150 gr.	€ 18,00
	250 gr.	€ 28,00

<u>Dazu reichen wir:</u>	Waldpilzrahm	€ 03,50
	Kleiner gemischter Salat	€ 03,50
	Mediterranes Grillgemüse	€ 04,00
	Butterbohnen	€ 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.

HAUPTSPEISEN

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 | Steakpomes | Salat
Dazu reichen wir zwei Hasel - Schnäpsle.

€ 34,00

Gebratene Rinderfiletstreifen € 22,00
Champignons | Zucchini | Tomate | Tagliatelle | Parmesan

Rostbraten vom Kalb € 19,40
Röstzwiebeln | Bärlauch - Käsespätzle | kleiner Forsthaus Salat

Paniertes Schnitzel vom Kalb € 22,50
Zitrone | Preiselbeeren | Steakpomes | kleiner Forsthaus Salat

Geschmorte Irische Ochsenbacke € 17,00
Portweinzwiebeln | Selleriepüree

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander € 21,40
Kerbelsaße | Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree

In Knoblauch gebratene Black Tiger Riesengarnelen € 24,50
Kerbelsaße | Spargel | Tomate | Tagliatelle | Parmesan

Bärlauch - Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 13,70
Dazu reichen wir einen kleinen Forsthaus Salat.

Das erwartet Sie bei uns im ersten Halbjahr 2019...

MENÜABENDE

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

DATUM

Freitag, 3. Mai 2019

Freitag, 7. Juni 2019

THEMA

Spargel

Kulinarische Reise rund ums Mittelmeer

Preis pro Person | inkl. Aperitif, Speisen und der gesetzl. MwSt. € 39

5 Gänge | Zwischen- oder Käsegang € 49

6 Gänge | Zwischen- und Käsegang € 59

GROSSES PFINGST- UND FAMILIENBUFFET

AM PFINGSTMONTAG, 10. JUNI 2019 | 11.00 bis 14.00 UHR

mit LIVE - COOKING von MARCUS OTTO und seinem Team
und OSTEREIERSUCHEN für alle KIDS

JETZT NEU

- Erwachsene € 29 | Kinder bis 140 cm FREI -

- Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer -