

### ***Für Vorneweg und Zwischendurch***

<i>Kleiner Salat der Saison mit Forsthausdressing</i>	4,50 €
<i>Ragout fin vom Kalb, mit Käse überbacken, Baguette</i>	4,90 €
<i>Salat von Babymozzarella und Kirschtomaten mit hausgemachtem Basilikumpesto</i>	6,90 €
<i>Mediterraner Brotsalat - geröstetes Olivenbrot mit Mangowürfel und geräuchertem Forellenfilet</i>	7,90 €
<i>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat wahlweise mit Räucherlachs oder gebratener Poularde</i>	8,50 €
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan</i>	8,50 €

### ***Lust auf Suppe?***

<i>Hausgemachte Soljanka mit Zitronenscheibe</i>	3,50 €
<i>Mediterrane Tomatensuppe mit Balsamicoglaze</i>	3,90 €
<i>Frisches Bärlauchsüppchen mit Parmaschinkenrostini</i>	4,50 €

### ***Unsere Biogerichte***

*Hierzu verwenden wir ausschließlich ökologisch erzeugte Lebensmittel mit Zertifizierung.*

<i>Tortellini mit Ricottafüllung an fruchtiger Tomatenjus</i>	8,50 €
<i>Spanische Paella mit Hühnchen und Pangasius sowie mit Olivenöl abgestimmt</i>	9,50 €
<i>Schweinerücken mit Gemüsekruste an Pilzsoße und Kartoffelrösti</i>	12,90 €



*Zertifiziert durch ABCERT AG - DE-006-Öko-Kontrollstelle.*

***Frischfisch aus Aquakultur - kontrollierte Aufzucht, schonend gefangen.***

<i>Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingschaum Blattspinat und gelben Bandnudeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Doradenfilets, auf der Haut gebraten mit Lemonen-Parmesan-Risotto und marinierten Kirschtomaten</i>	<i>14,50 €</i>

***Mediterrane Gerichte***

<i>Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf provencialischem Gemüse mit geröstetem Olivenbrot</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Pouardenstreifen in fruchtiger Curry-Ananas-Soße mit glacierten Trauben und Basmatireis</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Marinierte Lammhüftsteaks mit Kräuterbutter Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>13,80 €</i>
<i>200 g Rinderfilet mit Salat, Chilidip und gebackenen Farmerkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>

***Pastagerichte mit frisch gehobeltem Parmesan***

<i>Gebratene Gnocchi mit Salbei und mediterranem Gemüse</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Tagliatelle in Bärlauchrahm mit Riesengarnelen</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Penne, in Olivenöl geschwenkt, mit gebratenen Filetstreifen und getrockneten Tomaten</i>	<i>11,50 €</i>

### ***Rustikales vom Forsthaus***

<i>Spanferkelsülze „Forsthausart“ mit Remouladensoße Bratkartoffeln und Salatdeko</i>	8,50 €
<i>Rostbrätl mit gebratenen Zwiebeln Bratkartoffeln und Grilltomate</i>	8,50 €
<i>Forsthaussteak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons grünen Bohnen und Kroketten</i>	10,50 €
<i>Kalbsschnitzel mit Markerbsen und Petersilienkartoffeln</i>	10,50 €
<i>Deftiger Hirschbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	12,90 €
<i>Forsthausplatte mit frischem Landbrot Regionale Wurst-Käse-Auswahl mit kleinen Frikadellen &amp; Sülze sowie 2 cl unseres hausgemachten Forsthaustropfn`s</i>	9,50 €

### ***Unsere Desserts - der süße Ausklang***

<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleiscreme auf Fruchtsoßenspiegel</i>	3,90 €
<i>Erdbeerparfait mit frischem Minzpesto</i>	4,50 €
<i>Latte Macchiato von Mascarponecreme mit Amarettini und Himbeeren</i>	4,90 €

*Sollten Sie Fragen zu den Zusatz- und Inhaltsstoffen unserer Speisen haben,  
so wenden Sie sich bitte an unser fachkundiges Personal.*