

Deutscher Spargel

vom Spargelhof „Siebsmeir“ aus dem Altenburger Land

Altenburger Spargel 250g

serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter

& Drillingskartoffeln

19,50€

wahlweise mit

+ Norwegische Lachsschnitte unter der Bärlauch Kruste + 9,50€

+ Kalbsschnitzel + 8,00€

+ gepökelte Rinderzunge + 6,50€

+ extra Portion Spargel 250g +11,00€

Unsere Weinempfehlung

Grüner Veltliner QW - Sandgrube 13

Winzer Krems – Österreich

12,5% Vol. Säuregehalt: 6,1 g/l Restzucker: 3,8g/l

Helles, durchscheinendes Gelb mit zarten Grünanteilen; unaufdringlich würzebetonte Nase, zu der sich am Gaumen leicht herbe Aromen gesellen, die ein wenig an Gartenkräuter erinnern. Auch das „Pfeffer!“ ist im Hintergrund spürbar

& bleibt im Abgang schön erhalten; klassischer Lössboden-Veltliner.



Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

Suppe

Bärlauch Creme Suppe

serviert mit Tatar vom Räucherlachs im Wan-Tan Korbchen

7,10€

Rahmsuppe vom Altenburger Spargel

mit Schwarzwälder-Schinken-Crisp

7,50€

Salate

Kleiner Salat

Salat von gezupften Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten mit einer Barrique-Apfelessig-Vinaigrette serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,20€

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse auf
Spargel-Erdbeer-Salat mit Eierlikör-Limetten-Vinaigrette

+7,90€

Forsthaus Caesar Salat

Frischer Eisbergsalat, geröstete Pinienkerne, knackige Kirschtomaten
& gehobelter Grana Padano - hausgemachtem Caesar Dressing - garniert mit gerösteten
Knoblauch Croutons & serviert mit französischer Perlhuhn Brust

15,20€

Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

Vorspeisen

Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen
frische Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

7,20€

Flammkuchen Caprese

Flammkuchen verfeinert mit hausgemachten Tomaten-Confit
sowie grünem Pesto, Mini-Mozzarella & mariniertem Rucola

10,90€

Flammkuchen "Südtiroler Art"

Flammkuchen mit Südtiroler Bauernschinken, Rucola, Grana Padano
& Oliven-Rosmarin-Tapenade

10,90€

Komposition von Lachs & Thunfisch

Duett von in Kaffee gebeizten Lachs & gebratenem Thunfisch
mit gebratenem grünem Spargel & Orangen-Kardamom-Reduktion

14,90€

Carpaccio vom Weiderind

mit Basilikum Pesto mariniertes Carpaccio
serviert mit einem geschmorten Artischocken-Tomaten-Salat

13,20€

Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

Unsere Empfehlung

Australisches Rinder Entrecôte - 250g

an karamellisierten grünem Balsamico Spargel & Thymian Polenta Schnitte

39,90€

Klassiker

24h zart geschmorte Irische Ochsenbäckchen

serviert auf Kartoffelstampf & gebutterten Kohlrabi Gemüse

19,90€

Französische Perlhuhnbrust

krossgebraten – auf einem cremigen grün-weißen Spargel-Risotto & Mango Chutney

18,90€

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Geflügel-Würzfleisch & Käse überbacken

dazu servieren wir Ihnen Speckbohnen & Steakhouse Pommes

17,90€

Neuseeländische Weidelammhüfte

mit Knoblauch & Zitrone mariniert an Ratatouille Gemüse & Bärlauch-Kartoffelstampf

22,50€

Erzgebirgische Schweinskopfsülze

mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln & Salatgarnitur

12,90€

Alle Angaben zu Allergenen & Zusatzstoffen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen.
Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!

Veggy - Vegan - Fischgerichte

Altenburger Spargel

in Kräuterpanade gebacken serviert auf einem Ziegenfrischkäse-Schnittlauch-Risotto
15,90€

Tagliarini Spinaci

Frische Tagliarini mit jungem Spinat, knackigen Tomaten, geschmorten Artischocken
& Stücken von weißem Spargel
21,90€

Thunfisch Steak

mit Knoblauch & Zitrone gebraten, dazu servieren wir Baby Pak Choi
mit orientalischen, asiatischen Aromen
25,50€

Forsthaus Burger

Black Angus „Forsthaus Burger“

Burger Patty aus Deutschem Black Angus Rind aus Grüna von der Fleischerei Geßner
überbacken mit Käse & verfeinert mit Salat, Tomate, Gewürzgurke
sowie Bacon-Zwiebel-Jam serviert mit Wedges
17,90€

Dessert

Türmchen von Passionsfrucht Kokos Parfait
mit abgeflamtem Baiser auf Schokoladen-Ingwer-Soße
7,20€

Crêpe

gefüllt mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout
dazu servieren wir hausgemachte Minz Sahne
& eine Kugel Stracciatella-Eis
7,40€