

Echter Emder Matjes



Der feine Zarte - Qualität, die richtig schmeckt!

Echte Emder Matjesfilets in Öl von Fokken & Müller werden aus bestem Nordsee Hering von Hand hergestellt & sichern so eine optimale Matjesqualität. Echte Emder Matjesfilets sind mild gesalzene Filets von Heringen, mit einem Fettgehalt zwischen 16-18 %. Ein wahres Superfood.

Matjes „Hausfrauen Art“

mit Apfel- & Schalotte, Gewürzgurke & Joghurt / Sauerrahm
dazu servieren wir Ihnen Schnittlauch-Drillinge
14,10€

Trilogie von Matjes

Matjes eingelegt in Rotweinsud, Gewürz-Weißwein-Sud & Hausfrauensoße
mit warmen Kartoffel-Gurken-Salat
15,90€

Matjes Classic

an Speckbohnen mit Bratkartoffeln & hausgemachtem Dip
15,50€

Schon gewusst?

Aus Hering werde Matjes

Bevor ein leckeres Stück Matjes verzehrfertig auf dem Teller liegt, müssen einige Dinge beachtet werden.
Zu allererst sei gesagt: Nicht jeder Hering ist Matjes! Heringe können stolze 25 Jahre alt werden.
Ein Matjes-Kandidat ist er aber nur dann, wenn er zwischen drei und fünf Jahre alt ist, sich schon mindestens einmal fortgepflanzt hat und vor dem Fang einen gewissen Fettanteil
(Mitte Mai bis Mitte/Ende Juni) mitbringt.

Suppe

Klare Tomatenessenz
mit Basilikumschaum & gebackenen Mozzarella-Stick
7,10€

Kaltes Gurken-Joghurt-Dill Süppchen
mit Matjes-Apfel-Tatar
6,10€

Salate

Kleiner Salat
Salat von gezupften Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten mit einer Barrique-
Apfelessig-Vinaigrette serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette
7,20€

Toskanischer Brotsalat
in Olivenöl geröstete Baguette Würfel, Schalotten, Cherry Tomaten,
Wildkräutersalat in Balsamico Dressing
9,90€

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse +5,90€
+ mit 5 gebratenen Riesengarnelen in süßer Chili Soße +8,90€

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€

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€

Antipasti Bruschetta Platte

Mariniertes Mittelmeer Gemüse, Bruschetta mit Avocado Salsa
& Auberginen-Knoblauch-Creme, Edelschinken

12,50€

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 Rinderhüftsteak - 250g

auf mediterranen Pfannengemüse & Thymian Polenta Schnitte

27,90 €

Klassiker

Geschmortes Kalbsragout

mit Gremolata* dazu servieren wir

Ihnen rahmiges Kohlrabi Gemüse & Pappardelle

17,90€

*Gremolata oder Gremolada ist eine Kräuter-Würzmischung der lombardischen Küche. Die klassische Form besteht aus glattblättriger Petersilie, Zitronenschale und meist auch Knoblauch, die gehackt und zusammen erst gegen Ende der Garzeit auf warme Gerichte gegeben werden, um die frischen Aromen zu erhalten.

Französische Perlhuhnbrust

krossgebraten – auf einem cremigen Risotto mit Radicchio,

Passepierre-Algen & Mango Chutney

18,90€

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Geflügel-Würzfleisch & Käse überbacken

dazu servieren wir Ihnen Speckbohnen & Steakhouse Pommes

18,20 €

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

Pappardelle Forsthaus

in einer Soße von sonnengetrockneten Tomaten,
frischem Rucola & Grana Padano

12,90€

Thai Pfanne

Buchweizen Pasta mit gebratenem Sommergemüse
in einer Thai-Curry- Kokos Soße

14,90€

Hausgemachte Zanderfrikadellen

Zanderfrikadellen an Limonen-Butter Soße
serviert auf Lauch-Tomaten-Gemüse

19,50€

Forsthaus Burger

Black Angus „Forsthaus Burger“

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

17,90€

Dessert

Holunderblüten-Parfait

begleitet von gelierten Ingwer-Orangen & milden Holunder-Frucht-Essig

7,50€

Crêpe

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

7,40€