

Gänse Schmaus

Gänse-Cremesüppchen

mit Apfelsalat & schwarzen Walnüssen

7,90€

GänseSchmorbraten

-ausgelöst-

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Klöße

30,50€

Zimt Punsch Parfait

mit Schokoladen-Kardamom-Kirschen

8,50€

Gänse 3 Gang Menü Preis

-44,50 € p.P.-

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

Suppe & Salat

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischen Kürbiskernöl

7,90€

Hausgemachte Soljanka

mit Sauerrahm & Zitrone

serviert mit frischem Baguette

7,20€

Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen

frische Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

7,90€

Kleiner Salat

Salat von gezepten Blattsalaten sowie marinierten

Rohkostsalaten mit einer Barrique-Apfelessig-Vinaigrette

serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,80€

Vorspeisen

Flammkuchen Classic

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln
& jungen Lauch

11,50€

Flammkuchen Forsthaus

Flammkuchen verfeinert mit Ziegenfrischkäse
& Räucherlachs sowie Feigensenfsoße

12,90€

Forsthaus Brotsalat

in Olivenöl geschwenktes Baguette,
mit geschmorten Schalotten & Cherry Tomaten,
gerösteten Hokkaidokürbis, gezupfte Blattsalate in Apfel-Vinaigrette

13,90€

wahlweise mit:

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse

+6,50€

+ mit Maispouardenbrust Supreme

+9,50€

Klassiker

Knusprige ¼ Bauernente

mit Apfelrotkohl & Klößen

22,50€

Ragout vom heimischen Wild

an Rahmschwarzwurzel serviert mit Klößen

18,50€

Klassischer Sächsischer Sauerbraten

in Lebkuchensoße – dazu servieren wir

Ihnen hausgemachtes Apfelrotkohl & Klößen

18,90€

Kross gebraten Maispoulardenbrust Supreme

mit frischen Bandnudeln, Fenchel, jungen Spinat

& würzigen Tomatenecken

20,10€

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

18,90€

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Würzfleisch vom Hausgeflügel & Käse überbacken

dazu servieren wir glasiertes Erbsen-Karotten-Gemüse

& Steakhouse Pommes

18,90€

Klassiker

Kalbsleber

in Butter gebraten – dazu Balsamico-Zwiebeln
mit Apfel & Birne & hausgemachter Kartoffelstampf
18,90€

Erzgebirgische Schweinskopfsülze
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln
& kleiner Salatgarnitur
13,90€

Norwegische Lachsschnitte
unter der Meerrettichkruste, an cremigen Risotto
& Rote Bete Apfel Gemüse
23,50€

Herbst Gnocchi
mit Babyblattspinat & Fenchel, gerösteten Hokkaidokürbis
in Kürbisrahm & Gorgonzolaflocken
14,90€

Dessert

Parfait von Vanille
& steirischen Kürbiskernöl
an einem hausgemachten Chutney
von mit Forsthaus Honig gesüßten
Birnen & Hokkaidokürbis
7,90€