

Suppen & Salate

Kartoffel-Parmesan-Süppchen

mit Frühlingslauch verfeinert

6,90€

Klare Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Maultaschen & Gemüseeinlage

7,50€

Würzfleisch vom Hausgeflügel

mit Champignons & Käse überbacken dazu servieren wir Ihnen

frische Baguettescheiben sowie eine Zitronenecke

8,10€

Kleiner bunter Salat

Salat von gezupften Blattsalaten sowie marinierten

Rohkostsalaten mit hausgemachter Granatapfel-Vinaigrette

serviert mit frischem lauwarmen Kräuterbaguette

7,90€

Vorspeisen

Rinder Carpaccio

mariniert mit Basilikum Pesto, Parmesanchips & Caesar Salat
13,50€

Flammkuchen „Elsässer Art“

Flammkuchen verfeinert Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch
10,20€

Mediterraner Tortilla á la Forsthaus

Tortilla mit hausgemachter Tomaten Crème, Paprika, Zucchini, Oliven
& würzigen Tomaten sowie saftigem Rucola
12,50€

Lachsforelle

Tranche von hausgeräucherter Lachsforelle
an Gurken Sesam Salat & Rote Bete Balsamico-Glace
13,10€

Caesar Salat

Frischer Eisbergsalat, geröstete Pinienkerne, knackige Kirschtomaten
& gehobelter Grana Padano - hausgemachter Caesar Dressing
garniert mit gerösteten Knoblauch Croutons
12,90€

wahlweise mit:

+ mit Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse
+6,50€

+ mit Involtini* vom Hähnchen „Saltimbocca Art“ mit Salbeibuttersoße
*italienisch - „Roulade“
+10,50€

Klassiker

Rumpsteak

-von der Färse gereift-
mit Café de Paris Butter, Bratkartoffeln & einem bunten Salatteller
29,90€

Zarte Ochsenbrust

mit Apfel-Meerrettich-Soße serviert auf Wurzelgemüse & Salzkartoffeln
17,90€

Roulade

Roulade vom Kaninchen mit Estragon gefüllt
an Ratatouille-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln
21,90€

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
Avocado Salsa serviert mit Pommes Frites
18,90€

Zarte Schweinelende á la „Au Four“

mit Würzfleisch vom Hausgeflügel & Käse überbacken
dazu servieren wir tomatisiertes Paprika-Gemüse & Rösti-Pommes
18,90€

Involtini vom Hähnchen „Saltimbocca Art“

mit Salbeibuttersoße, an Ratatouille-Gemüse & Kartoffel-Soufflee
19,90€

Schweinskopfsülze

mit hausgemachter Remoulade, marinierten Zwiebeln & Bratkartoffeln
12,50€

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

Fisch, Pasta, Vegan

Seeteufel

-mit Lemon Pepper gebraten, an Gemüse-Spaghetti-Duett aus Zucchini & Karotte
serviert mit gebackenem Rucola

23,90€

Tagliarini „Lime“

in Limettenbutter geschwenkt, verfeinert mit würzigen Tomatenecken & Rucola

15,90€

wahlweise mit:

+ mit Eismeershrimps - 6,90€

Chili Sin Carne

Hausgemachtes Chili sin Carne aus schwarzen Bohnen
serviert mit gebacken Tortilla-Ecken & Koriander-Soja-Joghurt

15,20€

Dessert

Limetten-Parfait

Fruchtiges Parfait an herb-süßem Kumquat-Ragout & Granatapfel

7,20€

Mousse au Chocolat

von der Valrhona Schokolade mit Himbeer-Sorbet & eingelegten Beeren

8,70€

Fourme d' Ambert

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne – mild & cremig
mit Akazienhonig gratiniert & Holunder-Balsamico-Glace

dazu servieren wir Baguettescheiben

7,20€