

SUPPE | *soup*

PAPRIKA CREMÉSÜPPCHEN

mit Knoblauch Croutons

paprika cream soup • garlic croutons

6,90

KLARER PILZEINTOPF

mit Rosmarin-Tortilla Crisp

mushroom stew • rosemary tortilla crisp

7,90

VORSPEISEN | *starters*

HAUSGEMACHTES WÜRZFLEISCH

vom Hausgeflügel • Champignons • mit Käse überbacken • Baguette
Zitronenecke

Ragout Fin of chicken breast • mushrooms • gratinated cheese • baguette • lemon slice

8,10

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“

Speck • Zwiebeln • Frühlingslauch

Tarte flambée • topped off with bacon crumbles • onion slices • spring leek

10,20

MEDITERRANER TORTILLA Á LA FORSTHAUS

Tomaten Crème • Paprika • Zucchini • Oliven • würzige Tomaten • Rucola

Tortilla • tomato cream • bell peppers • zucchini • olives • spicy tomatoes • rocket salad

12,50

CAIPIRINHA LACHS

Tranchen vom Caipirinha Lachs • hausgebeizt
geschmorter Fenchel-Tomatensalat • Orangen-Kardamom Reduktion

*Tranches of caipirinha salmon • home pickled • braised fennel tomato salad
orange cardamom reduction*

13,20

RINDER CARPACCIO

mariniert mit Basilikum Pesto • Salat von gebratenen
Kräuterseitlingen • Rucola-Walnussalat

*Beef Carpaccio • marinated with basil pesto • salad of fried king oyster mushrooms
rocket salad with walnuts*

15,50

SALAT | *salads*

KLEINER BUNTER SALAT

Salat von gezupften Blattsalaten • marinierte Rohkostsalaten
hausgemachter Granatapfel-Vinaigrette • lauwarmes Kräuterbaguette

*Small salad • lettuce • marinated raw vegetables • homemade pomegranate vinaigrette
herbal baguette*

7,90

CAESAR SALAT

Eisbergsalat • geröstete Pinienkerne • Kirschtomaten • gehobelter Grana
Padano • hausgemachter Caesar Dressing • geröstete Knoblauch Croutons

*Caesar Salad • iceberg lettuce • roasted pine nuts • cherry tomatoes • grana padano • homemade
caesar dressing • toasted garlic croutons*

13,50

WAHLWEISE MIT | *served with your choice of*

• kross gebratene in Zitrone, Knoblauch & Rosmarin
marinierte Hähnchenbrust

crispy fried chicken breast marinated in lemon, garlic & rosemary

ODER | *or*

• Forsthaus Honig gratinierter Ziegenfrischkäse

goat's cream cheese gratinated with "Forsthaus" honey

19,90

VEGETARISCHE GENÜSSE | *vegetarian dishes*

HAUSGEMACHTES CHILI SIN CARNE

Soja • schwarze Bohnen • gebackene Tortilla-Ecken

Koriander-Soja-Joghurt

*Homemade chili sin carne • soy • black beans
baked tortilla wedges • cilantro soy yogurt*

15,20

TAGLIARINI STEINPILZ

Tagliarini • Steinpilze • Rahm • junger Lauch

Tagliarini porcini • porcini • cream • young leeks

17,90

FLEISCHGENUSS VOM RIND

| *beef meat delight*

RODEO RINDERFILETSTEAK

edelstes Stück vom Rind • lockere Faserstruktur • leicht marmoriert & zart
finest piece of beef • loose fiber structure • slightly marbled & tender

200g 29,90

UNSERE GARSTUFEN

Rare (blutig) | Medium Rare (saftig rosa) | Medium (rosa) | Medium Well (zartrosa) | Well done (durch)

SÄTTIGUNGSBEILAGEN | *side dishes*

BUNTER SALAT MIT ORANGEN-SENF DRESSING	4,50
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE 200G	7,00
BUNTES GRILLGEMÜSE	4,50
BRATKARTOFFELN	3,50
POMMES FRITES	2,90

FORSTHAUS KLASSIKER

| *forsthaus classics*

ZARTE SCHWEINELENDE Á LA „AU FOUR“

Würzfleisch vom Hausgeflügel • Schweinelende überbacken mit Käse
Speckbohnen • Rösti-Pommes

Tender Pork Loin á la "Au Four" • gratinated with cheese • bacon beans • rösti french fries

18,90

GESCHMORTES KALBSRAGOUT

Waldpilzen in Rahm • Butter Spätzle

Braises Ragout of Veal • mushrooms in cream • butter spaetzle

19,90

SCHWEINSKOPFSÜLZE

Remoulade • marinierte Zwiebeln • Bratkartoffeln

Pork Brawn Aspic • remoulade sauce • marinated onions • fried potatoes

12,90

ZITRONEN HÜHNCHEN

Hähnchenbrust kross gebraten • mariniert mit Zitrone, Knoblauch, Rosmarin
Tomaten Risotto • ZucchiniGemüse

*Chicken breast • crispy fried • marinated with lemon, garlic, rosemary • tomato risotto
zucchini vegetables*

18,20

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

BURGER | *burger*

BLACK ANGUS „FORSTHAUS BURGER“

Black Angus Rind Burger Patty • mit Käse überbacken • aus Grüna • Salat
Tomate • Gewürzgurke • Avocado Salsa

*Black Angus "Forsthaus Burger" • beef burger patty • gratinated with cheese
lettuce • tomato • gherkin • avocado salsa*

Pommes Frites *french fries* ODER | or Krautsalat *coleslaw*

18,90

SÄTTIGUNGSBEILAGE | *side dish*

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN DAZU GERN EINE EXTRA
PORTION KRAUTSALAT

ON REQUEST, WE WILL SERVE YOU AN EXTRA PORTION OF COLESAL SALAD

2,50

FISCH | *fish*

NORWEGISCHES LACHSFILET

Kartoffel-Parmesan Kruste • mediterranes Gemüse Ragout

Norwegian Salmon Filet • potato parmesan crust • mediterranean vegetable ragout

23,00

DESSERT | *dessert*

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

flüssiger Orangen-Schokoladenkern • Safran Balsamico Glace
eingelegte Waldbeeren

warm chocolate cake • liquid orange-chocolate core • saffron balsamic glaze • pickled wild berries

8,90

GEWÜRZ KAFFEE PARFAIT

Zwetschgen-Ragout

Spiced coffee parfait • plum ragout

7,50

FOURME D'AMBERT

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

*Fourme d'Ambert • french blue cheese from Auvergne • mild & creamy
gratinated with acacia honey • elderberry balsamic ice cream • baguette*

7,20