



FORSTHAUS

Vorspeisen

Kürbis-Ingwer-Suppe Karamellisierte Kerne Steirisches Öl	7.90
Gebratene Merguez Linsensalat Jüs Gartenkresse	11.90
Hausgemachte Falafel Hummus Aubergine Curry-Erdnuss-Eis	12.90
FORSTHAUS-Vorspeisenplatte -vegetarisch- Linsensalat Ziegenkäse Manchego Rote Beete Pilze Tomaten Paprika Oliven	13.90
FORSTHAUS-Vorspeisenplatte Serrano Schinken Manchego Chorizo Gambas gegrilltes Gemüse Oliven	15.90

Flammkuchen

„Elsässer Art“ Lauch Speck Zwiebeln würziger Schmand	9.90
Ziegenkäse Feigen Birnensenf Walnüsse würziger Schmand	11.90
„Caprese“ Rucola Büffelmozzarella Tomaten Pesto würziger Schmand	11.90
Waldpilze Zwiebeln Bergkäse würziger Schmand	11.90
Lachs Rucola Lauch würziger Schmand	12.90

Salate

„Chèvre chaud“ Pflücksalat Tomate Gurke Kräuterhonig geflämmt Ziegenkäse	klein / groß 9.90 / 14.90
FORSTHAUS-Caesar-Salad Römersalat Grana Padano Cherry-Strauchtomaten Brotchips gegrillte Hähnchenbrust	9.90 / 14.90
Bunte Pflücksalate der Saison Pflücksalat Cherry-Strauchtomaten Gurke gegrillte Rindfleischstreifen gebratene Garnelen gegrillte Hähnchenbrust	8.90 / 13.90 11.90 / 15.90 12.90 / 16.90 10.90 / 14.90

Wir empfehlen:

Himmel und Erde gebratene Blutwurst Kartoffelstampf Apfelkompott	14.90
Moules et Frites Miesmuscheln Pommes Frites Safran-Aioli	18.90
BEEF aus unserem Dry Ager: Simmentaler Premium Selektion von Vinzenzmurr Die Ursprünge des Simmentaler Rindes liegen im Berner Oberland. Typisch für diese Rasse ist das kräftige Fleischaroma. Im Vergleich zu der feineren Struktur des Charolais Rindes, ist das Simmentaler Fleisch etwas grobfaseriger und kräftiger marmoriert. Das Fleisch kommt optimal gereift von Vinzenzmurr aus München zu uns und wird in hier nochmal im Dry Ager veredelt. Cuts: Rumpsteak ca. 300g Rohgewicht Entrecôte ca. 300g Rohgewicht	28.90 p.P. 29.90 p.P.

Serviert werde alle Cuts mit Grillgemüse, Steak Fries und unserer Kräuterbutter

Pasta

Kürbisravioli von der Manufaktur Di Vita Hokkaido-Püree Kernöl-Velouté	15.90
Kartoffelgnocchi von der Manufaktur Di Vita Sommertrüffel Trüffelrahm Trüffel-Pecorino	19.90

Klassiker

FORSTHAUS-Curry -vegan- Kokosmilch Gemüse Basmatireis wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	14.90 19.90
Pfannenfrische Kalbsfrikadelle Möhrendurcheinander hausgemachter Senf	16.90
Pulled Pork Burger Brioche-Bun Coleslaw Gurkenrelish Rosmarin-Mayonnaise Pommes Frites	17.90
FORSTHAUS-Rinderroulade Rotkohl Kartoffelpüree Jüs	19.90
FORSTHAUS-Cordon Bleu Iberico Kochschinken Bergkäse Bratkartoffeln Kopfsalat	22.90
FORSTHAUS-Flammlachs Curry-Passionsfruchtschaum Ingwer-Spitzkohl Sesam-Drillinge	24.90
Original Wienerschnitzel vom Kalb Wildpreiselbeeren Baumkapern Kartoffel-Gurken-Salat	23.90

Kinderkarte

für Kinder bis 12 Jahre

Kartoffelpüree Apfelkompott	5.90
Kartoffelpüree Jüs saisonales Gemüse	6.90
Penne Bolognese Sauce	7.90
Gnocchi Rahmsauce	7.90
Spätzle Rotkohl Jüs	8.90
Kleines Hähnchenschnitzel saisonales Gemüse Pommes Frites oder Kartoffelstampf	9.90

Eis (nach Wahl) mit Smarties Schokolade Vanille Erdbeere	
eine Kugel / zwei Kugeln	2.00 / 3.50

Dessert

Warmer Apfelstrudel Vanillesauce Schlagsahne	6.90
Vanille-Creme-Brûlée Sorbet	7.90
Dreierlei Sorbets Erdbeer Passionsfrucht Zitrone-Ingwer	9.90