

# Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

## Vorspeisen

<i>Salatvariation, Avocado, Pfifferlinge, Kräuter-Vinaigrette, Koriander-Karotten</i>	11,90 €
<i>Warme Kalbszunge, Petersilienwurzeln, Brunnenkresse</i>	12,90 €
<i>Carpaccio vom Weiderind, Dijonsenf-Eis, Steinpilze, Limette</i>	13,90 €
<i>Vitello Tonato, Rucola, Balsamico-Paprika</i>	14,90 €
<i>Marinierte Kamm-Muschel, Auberginen, Mango, Wildkräutersalat</i>	16,90 €

## Suppen

<i>Fischsuppe, Tomaten, Thymian, Zucchini, Safran</i>	7,90 €
<i>Spinat-Suppe, pochierten Ei, Pfifferlinge</i>	8,50 €

## Vegetarisch

<i>Spaghetti, Rote Bete, Artischocken, Orangen-Pesto</i>	14,50 €
<i>Steinpilze, Gnocchi, Basilikum, Tomate</i>	16,50 €

## Fisch

<i>Seesaibling, Roter Rettich, Ingwer, Blumenkohlpüree</i>	19,50 €
<i>Seeteufel, Gurken, Rosa Beeren, Apfel-Butter</i>	24,90 €

# Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

## *Fleisch*

<i>Ochsenbacken, Linsen, Staudensellerie, Portweinjus</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Wiener Kalbsschnitzel, Bratkartoffel, Gemüse</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Duroc-Schweinerücken, Herbst-Trompeten, Kartoffelnocken</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Entenbrust, Pak-Choi, Grapefruit, Honig, Sesam</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Lamm-Kotelette, Spitzkohl, Paprika, Aprikose, Ziegenkäse</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Filet vom Weiderind, Orangen-Parmesan-Kruste, Rotweinzwiebeln, Steinpilze</i>	<i>32,00 €</i>

## *Dessert*

<i>Sorbet von der Ananas und Jamaika-Rum</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Himbeer-Moscato-Gelee, weißer Schoko-Espuma, Haselnuß-Crumble</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Schokoladen-Küchlein, Zwetschge, Preiselbeer-Eis</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Aprikosencreme, Ananas-Carpaccio, Heidelbeeren</i>	<i>7,90 €</i>

## *Käseauswahl der Bio-Käserei Wohlfahrt*

*Weintrauben, Chutney, Brot*

*9,50 €*

*Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.  
Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.*

# *Forst's Landhaus*

Restaurant & Hotel

## *Menü*

*Vitello Tonato, Zitrone, Kapern, Rucola*

*\* \* \**

*Seeteufel, Gurke, Rosa Beeren, Apfel*

*\* \* \**

*Wachtel, Geflügel-Leber, Speck, Mais*

*\* \* \**

*Himbeer-Moscato-Gelee, weißer Schokoladen-Espuma, Haselnuß-Crumble*

*pro Person 48,00 Euro*

*Dieses Menü servieren wir nur Tischweise*

## *Gourmet-Menü*

*Warme Kalbszunge, Petersilienwurzeln, Brunnenkresse*

*\* \* \**

*Fischsuppe, Safran, Tomate, Basilikum*

*\* \* \**

*Seesaibling, Fenchel, Paprika*

*\* \* \**

*Flanksteak, Bohnen, Kräutersaitlinge*

*\* \* \**

*Auswahl der Bio-Käsereien Wohlfahrt*

*\* \* \**

*Schokoladen-Küchlein, Zwetschgenröster, Preiselbeer-Eis*

*Menü pro Person 78,00 €*

*mit begleitenden Weinen 105,00 €*

*Dieses Menü servieren wir nur Tischweise*

# Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

## Aperitif:

<i>Holunderblütensaft mit Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Riesling Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Haselnuß mit Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Gin Chilla</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Lady in Pink (Wermuth, Grenadine, Tonic)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Holunder trifft Augustiner Edelstoff</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,80 €</i>

## Alkoholfrei:

<i>Karibik (Maracuja, Kirsche, Kokos)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Frucht-Cocktail (Holunder, Rhabarber, Kirsche)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,20 €</i>

*Ein Bild sagt mehr als tausend Worte ....*

*Ausstellung der Bilder*

*des Künstlers*

*Matthias Schlüter*

*aus Regensburg*

*Sie können die Bilder käuflich erwerben*

*Forst's Landhaus*

---

Restaurant & Hotel

---