

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

<i>Abensberger Spargelsalat, Rhabarber-Vinaigrette, Feldsalat</i>	13,90 €
<i>Enten-Terrine, Bitterorangen-Confit, Brioche, Artischocken</i>	15,90 €
<i>Mangold, Pulpo, Urkarotten, Staudensellerie</i>	17,90 €
<i>Atlantik-Jacobsmuscheln, Kürbis, Rucola, Ziegenkäse</i>	18,90 €

Suppen

<i>Süß-Kartoffelsuppe, Ingwer, Gambas, Rucola</i>	7,90 €
<i>Fischsuppe, Matcha-Tee, Trüffel-Perlen, Sellerie</i>	8,50 €

Vegetarisch

<i>Risotto, Pak Choi, Kürbis, Ingwer</i>	13,50 €
<i>Abensberger Spargel, Orangen-Rosmarin-Sabayon</i>	14,90 €

Fisch

<i>Seesaibling, Grüner Spargel, Paprika</i>	19,50 €
<i>Seeteufel, Spitzkohl, Rhabarber-Vinaigrette</i>	28,90 €

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fleisch

<i>Schweinebraten-Scheiben in der Senfkruste, Kartoffel-Pilz-Pürée, Lauch</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Wiener Kalbsschnitzel, Bratkartoffel, Gemüse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kalbs-Leber, Balsamico-Zwiebel, Kürbis-Rhabarber</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Kotelette vom Iberico-Schwein, Blumenkohl-Pürée, Bohnen, Tomaten</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Jura-Lammrücken, Kräuterkruste, Auberginen, Peperonata</i>	<i>28,00 €</i>

Dessert

<i>Sorbet von Rhabarber</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kürbiscreme, Löffelbiscuit, Apfel-Espuma, Schoko-Crumble</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Pistazien-Eisparfait, Crepes, Zwerg-Orangen, Krokant, Himbeeren</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Warmes Schokoladen-Küchlein, Rhabarber, Erdbeer-Joghurt-Eis</i>	<i>8,50 €</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

Artischocken, Kalbsbries, Urkarotte, Mangold

* * *

Fischsuppe, Matcha-Tee, Sellerie, Trüffel-Trüffel-Perlen

* * *

Seesaibling, Grüner Spargel, Paprika-Butter

* * *

Flanksteak, Rauch-Paprika, Blumenkohl-Pürée

* * *

Auswahl der Bio-Käseereien Wohlfahrt

* * *

Kürbis-Creme, Löffelbisquit, Apfel-Espuma, Schoko-Crumble

3 Gänge Menü Vorspeise, Hauptgang, Dessert pro Person 42,00 €

4 Gänge Menü Vorspeise, Fisch, Hauptgang, Dessert pro Person 54,00 €

6 Gänge Menü pro Person 78,00 €

6 Gänge 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>Hausgemachter Quittensaft mit Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 €</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
