

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| <i>Hausgemachter Lardo, Brotsalat, Melone, Rucola</i> | 14,90 € |
| <i>Geflügelleber-Parfait, Bratapfel-Pürée, Trüffelperlen, Brioche</i> | 15,90 € |
| <i>Gebratenes Lachstatar, Gurke, Wasabi, Jacobsmuscheln</i> | 17,50 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| <i>Kürbis-Apfel-Suppe, Kernöl</i> | 5,90 € |
| <i>Topinambur-Suppe, Burgunder-Trüffel</i> | 8,90 € |

Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| <i>Gefüllte Zucchini mit Kürbis-Risotto und Mini-Mais</i> | 14,90 € |
|---|---------|

Fisch

| | |
|--|---------|
| <i>Hecht, Fenchel, Mangold, Trüffel-Kaviar</i> | 24,50 € |
| <i>Steinbutt, Roter Spitzkohl, Rosébutter</i> | 28,50 € |

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fleisch

| | | | | |
|--|---------|---|--|---------|
| <i>Blutwurst-Maultaschen, Sauerkraut, Röstzwiebeln</i> | | | | 14,90 € |
| <i>Sous Vide, Gockerlbrust, Limette, Chili, Bohnenkraut</i> | 2 Pers. | á | | 18,90 € |
| <i>Wiener Kalbsschnitzel, Bratkartoffel, Gemüse</i> | | | | 19,50 € |
| <i>Jura-Lammrücken, Kräuterkruste, Bohnen, Kohlröschen</i> | | | | 28,00 € |
| <i>Entrecote vom Weiderind, Wirsing-Kartoffelkuchen, Shii Take</i> | | | | 32,00 € |

Dessert

| | | | | |
|--|--|--|--|--------|
| <i>Sorbet von der Mandarine</i> | | | | 3,90 € |
| <i>Kürbiscreme-Schnitte, Olivenöl-Eis, Krokant, Zwergorangen</i> | | | | 8,50 € |
| <i>Variation von der Birne</i> | | | | 8,50 € |
| <i>Lebkuchen-Eisparfait, Maronen, Amaretto-Zwetschgen</i> | | | | 8,50 € |
| <i>Käseauswahl der Bio-Käserei Wohlfahrt</i> | | | | |
| <i>Weintrauben, Chutney, Brot</i> | | | | 9,50 € |

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

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Menü

Leberparfait, Bratapfelpüree, Feldsalat, Maronen

* * *

Topinambur-Suppe, Burgunder-Trüffel

* * *

Steinbutt, Roter Spitzkohl, Rosébutter

* * *

Gockerlbrust, Limette, Chili, Bohnenkraut

* * *

Auswahl der Bio-Käsereien Wohlfahrt

* * *

Kürbiscreme-Schnitte, Krokant, Kumquats, Olivenöl-Eis, Schokoladen-Espuma

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
