

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

<i>Kalbszunge, Rosa Grapefruit, Kapern, Feldsalat,</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Pulpo, Bulgur, Grüne Spargelspitzen, Raupen-Pilz</i>	<i>17,90 €</i>

Suppen

<i>Fenchelsuppe, Zitronengras, Crouton</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fenchelsuppe, Zitronengras, Croutons, Jacobsmuscheln</i>	<i>11,50 €</i>

Vegetarisch

<i>Vollkorn-Spaghetti, Blumenkohl, Schafskäse, Rucola, Tomaten-Paprikabutter</i>	<i>16,90 €</i>
--	----------------

Fisch

<i>Heimischer Seesaibling, Urkohl, Linsen, Brokkoli-Pürée</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Seewolf, Artischocken, Kirsch-Tomaten, Estragon</i>	<i>29,50 €</i>

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fleisch

<i>Glacierte Kalbsnieren, Koriander-Karotten, Kräuter-Saitlinge</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Duett vom Maishähnchen, Kohlrabi, Raupen-Pilz</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Milchferkel-Kotelette, Mini-Auberginen, Brat-Peperoni, Salbei</i>	<i>24,90 €</i>

Dessert

<i>Haselnuß-Eisparfait, Gewürz-Birnen, Cassis-Gel</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schokoladen Panna Cotta, Kardamom, Bananen-Eis, Himbeeren</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Käseauswahl der Bio-Käserei Wohlfahrt Weintrauben, Chutney, Brot</i>	<i>11,50 €</i>

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

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Regional - Menü

Jura-Lammleber, und -Zunge, Petersilienwurzeln

* * *

Heimischer Saibling, Urkohl, Linsen

* * *

Haselnuß-Eisparfait, Gewürz-Birnen

pro Person 37,00 Euro

Dieses Menü servieren wir nur Tischweise

Gourmet-Menü

Pulpo, Bulgur, grüne Spargelspitzen, Wurmpilz

* * *

Fenchelsuppe, Zitronengras, Jacobsmuscheln

* * *

Seewolf, Artischocken, Kirsch-Tomaten, Estragon

* * *

Sorbet von der Bergamotte

* * *

Kalbsrücken, Oliven-Kräuter-Kruste, Koriander-Karotten

* * *

Auswahl der Bio-Käseereien Wohlfahrt

oder

Schokoladen-Panna Cotta, Kardamom, Bananen-Eis, Himbeeren

6 Gänge Menü pro Person 75,00 €

4 Gänge 1, 2, 5, 7 Menü pro Person 55,00 €

7 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>4,20 €</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>3,80 €</i>
<i>Aperol mit Prosecco</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gin Chilla</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Lady in Pink (Wermuth, Grenadine, Tonic)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Holunder trifft Augustiner Edelstoff</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,20 €</i>

Alkoholfrei:

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