

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

<i>Abensberger Spargelsalat, Rhabarber, Avocado</i>	12,50 €
<i>Hausgemachter Lardo, Melone, Schafskäse, Feldsalat</i>	14,90 €
<i>Fenchel, Black Tiger Garnele, Grapefruit</i>	17,90 €
<i>Gänsestopfleber-Terrine, Bitter-Orange, Trevisano</i>	22,50 €

Suppen

<i>Safran-Fisch-Sud, Jacobsmuscheln, Zucchini, Tomate</i>	8,50 €
---	--------

Vegetarisch

<i>Zweierlei Abensberger Spargel, Orangen-Rosmarin-Sabayon, Kartoffeln</i>	16,90 €
--	---------

Fisch

<i>Saibling, Roter Rettich, Champignon</i>	22,90 €
<i>Weisser Heilbutt, Spitzkraut, Curry, Zitronengras</i>	24,90 €

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fleisch

<i>Meerrettichfleisch vom Bio Rind, Gemüsestreifen, Kräuter-Kartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Duroc-Schwein, Paprika-Gemüse, Pastinaken</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Jura-Lammrücken, Mini-Auberginen, Blumenkohl</i>	<i>28,90 €</i>

Dessert

<i>Mango-Passionsfrucht Eisparfait, Kokosnuß, Himbeeren, Kumquats</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gebackene Erdbeeren, Rhabarber, Spargel-Eis</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

Feldsalat, Champignon, Paprika

* * *

Lammleber, Fenchel, Thymian-Kartoffel-Püree

* * *

Warmer Apfelstrudel, Caramelsauce, Apfel-Rahm-Eis

pro Person 37,00 Euro

Dieses Menü servieren wir nur Tischweise

Gourmet-Menü

Gänse-Stopfleber-Terrine, Bitter-Orange, Trevisano

* * *

Abensberger Spargel, Orangen-Sabayon

* * *

Black Tiger-Garnele, Paprika-Gemüse, Balsamico

* * *

Sorbet vom Boskop-Apfel

* * *

Entrecote, Mini-Auberginen, Blumenkohl

* * *

Auswahl der Bio-Käsereien Wohlfahrt

oder

Gebackene Erdbeeren, Rhabarber

6 Gänge Menü pro Person 75,00 €

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

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>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

