

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| <i>Marinierte Bete, Feldsalat, Bio-Fetakäse, Pinienkerne</i> | 11,90 € |
| <i>Lachs-Tatar, Dill, Ananas, Rucola, Zitrus-Schmand</i> | 14,90 € |
| <i>Carpaccio vom Rinderfilet, Dijon-Senf-Eis</i> | 15,90 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| <i>Süßkartoffel-Suppe, Ingwer, Croutons</i> | 5,90 € |
| <i>Steinbutt-Consommé, Muscheln, Karotten, Thymian</i> | 9,50 € |

Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| <i>Ricotta-Gnocchi, Rucola, Kirschtomaten, Walnüsse, Ziegenkäse</i> | 16,90 € |
|---|---------|

Fisch

| | |
|--|---------|
| <i>Karpfenfilet, Rote Bete, Meerrettich, Apfel</i> | 21,90 € |
| <i>Skrei(Kabeljau), Fenchel, Curry-Butter, Pulpo</i> | 25,90 € |

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Fleisch

| | |
|--|---------|
| <i>Dry Aged Schweinekotelette, Auberginen-Linsen, Broccoli</i> | 25,90 € |
| <i>Ausgelöste Wachtel, Kalbsniere, Trüffel-Kohlrabi, Urkarotte</i> | 26,90 € |
| <i>Jura-Lammrücken, Paprika-Kartoffel-Goulasch, Champignon</i> | 29,90 € |

Dessert

| | |
|---|---------|
| <i>Filo-Blätter, Quark-Mousse, Zwerg-Orangen, Heidelbeeren</i> | 9,50 € |
| <i>Warmer Mangostrudel, Kaki-Eis, Nougat-Espuma</i> | 9,50 € |
| <i>Amaretto-Honig-Eisparfati, Vanille-Krapfen, Himbeeren</i> | 9,50 € |
| <i>Käseauswahl der Bio-Käserei Wohlfahrt Weintrauben, Chutney, Brot</i> | 11,50 € |

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

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Regional-Menü

Süss-Kartoffelsuppe, Ingwer

* * *

Dry Aged Schweinekotelette, Auberginen, Linsen

* * *

Amaretto-Honig-Eisparfati, Vanillekrapfen, Himbeeren

pro Person 37,00 Euro

Dieses Menü servieren wir nur tischweise

Gourmet-Menü

Marinierter Schwertfisch, Limetten-Vinaigrette, Kürbis-Eis, Gurke

* * *

Seesaibling, Fenchel, Currybutter

* * *

Gänse-Maultaschen, Roter Spitzkohl

* * *

Flanksteak vom Emsrind, Rotweinjus

* * *

Auswahl der Bio-Käserei Wohlfahrt

* * *

Mangostrudel, Kaki-Eis, Nougat-Espuma

6 Gänge Menü pro Person 79,00 €

4 Gänge 1, 2, 4, 6 Menü pro Person 59,00 €

6 Gänge mit begleitenden Weinen 110,00 €

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
