

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Abend – Menü

Gockerl-Leber, Artischocken, Mini-Mangold

* * * *

Suppe von Abensberger Spargel, Rotgarnele

* * * *

Oberpfälzer Zander, Paprika-Butter, Gurken

* * * *

Roastbeef vom KochenthalerHochlandrind

* * * *

Käseauswahl vom Bio-Hof Wohlfahrt

* * * *

Chili-Limetten Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

4 Gänge Menü (1,3,4,6) pro Person 65,00 Euro

6 Gänge Menü pro Person 85,00 Euro

Dieses Menü servieren wir nur tischweise

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Vorspeisen

<i>Abensberger Spargelsalat, Rucola, Pfifferlinge</i>	13,90 €
<i>Gockerl-Leber und Herz, Artischocken, Mini-Mangold</i>	15,90 €
<i>Marinierter Pulpo, Granat-Apfel, Mangold</i>	18,90 €

Suppe

<i>Suppe von Abensberger Spargel, Rotgarnele</i>	9,50 €
--	--------

Vegetarisch

<i>Bärlauch-Tagliolini, Tomate, Shii Take</i>	17,90 €
---	---------

Fisch

<i>Oberpfälzer Zander, Fenchel, Paprika-Butter</i>	28,90 €
<i>Wallerfilet, Rhabarber-Vinaigrette, Abensberger Spargel</i>	28,50 €

Fleisch

<i>Wiener Kalbsschnitzel, Urkarotten, Bratkartoffeln</i>	23,90 €
<i>Iberico Rücken, Auberginen, Gnocchi</i>	27,90 €
<i>Roastbeef vom Kochenthaler Hochlandrind</i>	27,90 €
<i>Kalbs-Herz, Brokkoli-Pürée, Gefüllte Tomate</i>	28,90 €
<i>Rinderfilet, Pastinaken, Rösti, Champignon</i>	36,90 €

Dessert

<i>Aprikosen-Knödel, Bröslbutter, Ananas-Eis</i>	9,50 €
<i>Rosmarin-Krokant-Eisparfait, Rhabarber, Erdbeeren</i>	9,50 €
<i>Käseauswahl vom Bio-Hof Wohlfahrt, Nüsse, Trauben</i>	11,50 €

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten.

Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel
