

Forst's Landhaus

Restaurant & Hotel

Abend – Menü

Tomaten-Terrine, Abensberger Spargel, Mangoldsalat

* * * *

Kräuter-Suppe, Gambas

* * * *

Saibling, Spitzmorcheln, Fenchel

* * * *

Iberico-Rücken, Kalbsherz, Pastinaken-Stampf, Auberginen

* * * *

Käseauswahl vom Bio-Hof Wohlfahrt

* * * *

Tamarillo-Eisparfait, Himbeeren, warme Tamarilloo

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>Rucola, Anti Pasta, Parmesan</i>	11,50 €
<i>Zuckerschoten, Abensberger Spargel, Kalbsherz</i>	16,90 €
<i>Pulpo, Kidney-Bohnen, Baby-Mangold, Granat-Apfel</i>	18,90 €

Suppe

<i>Kräuter-Suppe, Gambas</i>	8,90 €
------------------------------	--------

Vegetarisch

<i>Frische Spitzmorcheln, grüner Spargel, Mairübchen</i>	16,90 €
<i>Spaghetti, Bärlauch-Pesto, Parmesan, Schmor-Tomaten</i>	17,90 €

Fisch

<i>Saibling, Fenchel-Gemüse, Rhabarber-Vinaigrette</i>	27,90 €
<i>Zander, Abensberger Spargel, Zitrus-Sauce</i>	29,50 €

Fleisch

<i>Wiener Kalbsschnitzel, Risotto, Peperonata</i>	23,90 €
<i>Entenbrust, Pastinaken-Stampf, Spitzmorcheln, Gnocchi</i>	28,90 €
<i>Jura-Lammrücken, Bohnen, Linsen</i>	32,90 €
<i>Filet vom Kochenthaler Hochlandrind, Pilze</i>	36,90 €

Dessert

<i>Tamarillo-Himbeer-Creme, Melone, Blaubeeren</i>	9,50 €
<i>Orangen-Campari-Gelee, Minz-Joghurt, hausgemachtem-Eis</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.

