

saisonale Empfehlung

Wildgulasch vom Saarforst

mit Apfelrotkraut und Hoorische

18,50 €

—

Maronencrèmesuppe

mit Crème Fraîche

9,50 €

—

Wildpaté

mit Preiselbeeren an kleinem Feldsalat

9,50 €

—

Steak vom Hirschrücken

mit Portweinjus, Rahmwirsing und Hoorische

28,50 €



Herzlich Willkommen

im Forsthaus Neuhaus Restaurant.
Genießen Sie das Ambiente, die Zeit und das Essen.
Lassen Sie es sich schmecken.
Guten Appetit!

Vorspeisen

Karotten - Kürbis - Crèmesuppe

mit Kürbiskernöl und Kürbiscrunch

7,50 €

Feldsalat

mit Kartoffeldressing, karamellisiertem Speck, Ei und Croutons

klein / 8,50 €

groß / 13,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Honig auf Radicciosalat mit karamellisierten Birnen

12,50 €

Hauptspeisen

Saarländisches Dreierlei
Leberknödel, Hoorischer, Gefillder
mit Speckrahmsöße und Sauerkraut
15,50 €

zwei Gefilde
mit Speckrahmsöße und Sauerkraut
14,90 €

zwei Leberknödel
mit Speckrahmsöße, Sauerkraut und Kartoffel - Selleriestampf
14,90 €

drei Semmelknödel
mit Waldpilzcrème (vegetarisch)
14,90 €

**Feldsalat mit gebratenen Medaillons vom Hirschrücken
und Preiselbeeren**
19,50 €

Rahmschnitzel vom Landschwein
mit Champignonrahmsöße, Pommes Frites und Salat
16,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren
22,90 €

Rumpsteak
mit Pfeffersöße oder Kräuterbutter und Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat
25,50 €

geschmorte Kalbsbäckchen
in Portweinjus mit Rahmwirsing und Kartoffel - Selleriestampf
24,50 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Krabbensauce auf Kürbisrisotto
24,50 €

Forsthausburger
(200g US - Beef)
mit Röstzwiebeln, Bacon, Cheddar, Forsthaussoße, Cornichons und Pommes Frites
15,50 €

UNSERE GARSTUFEN

RARE

- Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° Celsius und ist somit noch roh.

MEDIUM

- Das Fleisch wird bei starker Hitze gebraten, bis im Inneren eine Temperatur von ca. 55° Celsius erreicht werden. Im Kern ist das Stück immer noch ein wenig blutig.

WELL DONE

- Das Fleisch wird auf kleinem Feuer, langsam gebraten bis im Kern eine Temperatur von 85° Celsius erreicht ist.

Gemüseburger (vegan)
mit Falafelpatty, Tahinasoße, Tomate, Salat, Cornichons und Pommes Frites
14,50 €

Kürbisrisotto
mit karamellisiertem Hokkaidokürbis und Kürbiscrunch (vegan)
18,50 €

Ziegenkäseravioli
mit Feigen, Thymian, Peccorinocrème und Walnüssen (vegetarisch)
18,50 €

Knusprige Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
19,50 €

Dessert

Schokomalheur
mit Salzkaramelleis
8,50 €

Crème Brûlée
8,50 €

American Cheese Cake Mousse
7,50 €

Schokoladenmousse
7,50 €

Gemischtes Eis
3 Kugeln - (wechselnde Sorten, bitte fragen Sie beim Service nach)
4,50 €

Kinderkarte

Pommes Frites
mit Ketchup
3,50 €

Nudeln
mit Tomatensoße
5,50 €

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites
6,50 €

Kinderschitzel
mit Pommes Frites
7,50 €

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
12:00 Uhr - 15:00 Uhr und 18:00 Uhr - 22:00 Uhr Sonntag
12:00 Uhr - 20:00 Uhr

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten, selbstverständlich ohne Geschmacksverstärker und Fertigprodukte.
Gerne stellen wir Ihnen eine Allergienliste zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an.

