

Empfehlung

Wildgulasch vom Saarforst
mit Apfelrotkraut und Hoorische
18,50 €

* * *

Wildconsomé
mit hausgemachten Steinpilzravioli
9,50€

* * *

Wildpaté mit Preiselbeeren
an kleinem Feldsalat
9,50 €

* * *

Steak vom Hirschrücken
mit Portweinjus, Rotkohl und Hoorische
28,50 €

* * *

Tagliatelle mit frischen Steinpilzen
19,50 €



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 Gefillde
mit Speckrahmsöße und Sauerkraut
14,90 €

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

drei Hoorische
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 Wintergemüse und Kartoffel - Selleriestampf
24,50 €

Duo von Lachs und Zander auf der Haut gebraten
mit Rieslingcrème auf Kürbisrisotto
24,50 €

Forsthausburger
(200g US - Beef)
mit Röstzwiebeln, Bacon, Cheddar, Forsthausöße und Cornichons
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.

Hauptspeisen

Veggiburger
mit Falafelpatty, Tahinasoße, Tomate, Salat und Cornichons
14,50 €

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

Ziegenkäseravioli
mit Feigen, Thymian, Peccorinocrème und Walnüssen (vegetarisch)
15,50 €

Dessert

Schokomalheur mit Salzkaramelleis
8,50 €

American Cheese Cake Mousse
7,50 €

Schokoladenmousse
7,50 €

3 Kugeln - (wechselnde Sorten, bitte fragen Sie beim Service nach)

Gemischtes Eis
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.

