

Wildempfehlung

Wildpaté

Rohkost, Feldsalat, Preiselbeeren, Cornichons und getoastetem Brot

14,90

Bio Wildgulasch

mit Apfelrotkraut und Klößen

18,90

Forsthaussalat

mit Wildstreifen von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren

19,90

Hirschrückensteak

mit Portweinjus, Rahmwirsing und Kartoffelselleriepürée

29,90

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio

mit gebackenem Ziegenkäse, Himbeerdressing, Trauben
und gerösteten Cashewkernen

- vegetarisch -

12,90

Tafelspitz Carpaccio

mit Kapernäpfel und Meerretticherème

14,90

Kürbiscrèmesuppe

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

- vegan -

8,90

Feldsalat

mit Kartoffeldressing karamellisiertem Speck, Ei und Croutons

9,50

Hauptspeisen

Saarländisches Dreierlei

hausgemachter Leberknödel, Hoorischer
und Gefilnder mit Speckrahmsoße und Sauerkraut

15,90

2 Gefilnde

mit Speckrahmsoße und Sauerkraut

15,90

2 hausgemachte Leberknödel

mit Speckrahmsoße, Sauerkraut und Kartoffelselleriepürée

15,90

Duett von Spinat und Rote Beete Knödel

mit Bergkäse und Röstzwiebeln

- vegetarisch -

16,90

Rinderroulade

mit Apfelrotkraut und Klößen

18,90

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Portweinjus, glacierten Möhren und Kartoffelselleriepürée

26,90

Tafelspitz

mit Meerrettichcrème und Kartoffelselleriepürée

17,90

Rahmschnitzel vom Landschwein

mit Champignonrahmsoße, Pommes Frites und Salat

17,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Pommes Frites, Salat und Preiselbeeren

17,90

argentinisches Rumpsteak 250g - Gran Asado

mit Pfeffersoße oder Portweinjus,

Pommes Frites und Salat

32,50

Forsthausburger 200g Beef

mit Bacon, Cheddar, Röstzwiebeln, Forsthaussoße und Pommes Frites

16,90

Tagliatelle

mit flambierten Roastbeefstreifen und Pfeffersoße

21,90

Zanderfilet in Mandelkruste

auf Kürbisrisotto

26,90

Kürbisrisotto

mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

- vegetarisch -

18,90

Steinpilzravioli

mit Nußbutter, Walnusscrunch und Parmesan

21,90

Süßkartoffelgnocchi

mit grünem Spargel und Wintergemüse

- vegan -

17,90

Dessert

Zimt Panna Cotta

mit Pflaumenkompott

8,90

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

8,50

Schokomalheur

mit Vanilleeis

8,50

Käsevariation

Auswahl an Rohmilchkäse mit Feigensenf

8,50

3 Kugeln Eis

Schoko, Erdbeer, Himbeer oder Vanillie

4,90

3 Kugeln Sorbet

Mango, Himbeer & Zitrone (Vegan)

4,90

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag

12:00 Uhr - 15:00 Uhr und 18:00 Uhr - 22:00 Uhr Sonntag 12:00 Uhr - 20:00 Uhr
Nachmittags servieren wir Ihnen kleine Gerichte

bitte fragen Sie unseren Service.

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten, selbstverständlich ohne
Geschmacksverstärker und Fertigprodukte.

-

Gerne stellen wir Ihnen eine Allergenliste zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach an. -

Möchten Sie gerne mehr über Veranstaltungen, Hochzeiten und Events in unserem Hause
erfahren? Schreiben Sie uns einfach ein Email: hallo@forsthausneuhaus.de Ihr Forsthaus
Neuhaus Team