

## VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio  
mit gebackenem Ziegenkäse, Himbeerdressing, Trauben  
und gerösteten Cashewkernen - vegetarisch -  
12,90

Karotten-Ingwersuppe mit Garnele  
8,90

Sommersalat  
mit Kartoffeldressing karamellisiertem Speck und Croutons  
8,90

## HAUPTSPEISEN

Saarländisches Dreierlei  
mit Schnittlauch-Eier Salat, Rindfleischsalat  
und Wurstsalat dazu Forsthauskartoffeln  
15,90

Caesar Salat  
mit Pollo Fino, Croutons, gehobeltem Parmesan und Caesardressing  
18,90

Zanderfilet in Mandelkruste  
mit Riesling-Krabbensoße, buntem Gemüse aus der Region und Tagliatelle  
25,90

Rahmschnitzel vom Landschwein  
mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat  
17,90

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

Kross gebratenes Pollo Fino  
mit Kräuterrisotto und buntem Gemüse  
19,90

argentinisches Rumpsteak 250g - Gran Asado  
mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter und Röstzwiebeln,  
Pommes Frites und Salat  
32,50

## FRISCHE PFIFFERLINGE

Pfifferlingscrèmesuppe  
- vegetarisch -  
8,90

Forsthaussalat  
mit geräucherter Entenbrust und frischen Pfifferlingen  
19,90

Tagliatelle  
mit Pfifferlingen à la crème und Parmesan  
18,90

Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la crème  
17,50

Kalbssteak 220g  
mit frischen Pfifferlingen, buntem regionalem Gemüse, und Tagliatelle  
29,50

argentinisches Rumpsteak 250g - Grand Asado  
mit frischen Pfifferlingen, Kroketten und Salat  
36,50

## DESSERT

Creme Brulé mit Vanilleeis  
8,90

American Cheese Cake Mousse  
7,50

Schokoladenmousse  
7,50

3 Kugeln Eis  
Schoko, Erdbeer, Himbeer oder Vanillie  
4,90

3 Kugeln Sorbet  
Mango, Himbeer & Zitrone (Vegan)  
4,90

---

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren

Wartezeiten kommen als üblich.

Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen und wünschen guten Appetit!