

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Balsamicodressing oder Original Ceasardressing
5.8

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot
Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout – Basilikumsalz –
feine Zwiebeln – grüne Oliven
8

*

"Unser hausgebeizter Rauchsalz-Lachs"
-leicht flambiert-
Krustentiermayonnaise – hausgemachtes Apfel-Dill-Eis –
Kartoffelrösti
16.5

*

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet
"Forstfrieden Style"
gebackenes Bio-Ei – Liebstöckl-Ketchup – hausgemachte Focaccia
16.5

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte Markklößchen – Spätzle – buntes Gemüse
9.5

*

Rahmsuppe vom Winterskrei und Safran
Föhler Muscheln – hausgemachte Focaccia – Krustentiermayonnaise
9.5

*

Samtsuppe von gerösteten Erdnüssen verfeinert mit Chili
asiatisch-marinierter Hähnchenspieß
9.5

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Auf der Haut gebratene Filets vom Winterkabeljau
"Skrei" aus den Lofoten

Safransauce – Föhler Muscheln – Basmatireis – frisches Zucchini-gemüse
29

*

Sechs in Panko gebackene Black Tiger Garnelen
frische Pasta in Trüffelsahnesauce – 24 Monate gereifter Parmesan –
würziger Blattspinat – gebackenes Bio-Ei
34.5

*

Gesottener Tafelspitz
Meerrettichsauce – Rahmwirsing – Bouillonkartoffeln
27.5

*

"Steak-Teller Forstfrieden"
Gebratenes Medaillon vom Wildschweinrücken – asiatisch mariniertes
Hähnchenspieß – saftig gebratenes Kasslerrückensteak –
Bratkartoffeln – Speckbohnen –
geschmorte Champignons – Rahmsauce
28

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Drei gebratene asiatisch-marinierte Hähnchenspieße

Curry-Ingwer-Spinat – Basmatireis –

Erdnuss-Sauce

22

*

"Jägerschnitzel"

Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken

geschmorte Champignons – Rahmsauce –

pommes frites

19.5

Als kleine Portion

14.5

*

"Be Veggie"

Frische Pasta in Trüffelsahnesauce

würziger Blattspinat – gebackenes Bio-Ei –

24 Monate gereifter Parmesan

24

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Alt-Fränkisches Sauerbratengoulasch
-zart geschmort-
kräftige Jus – handgeschabte Spätzle – gemischter Salat
26.5

*

Saftig gebratene Kasslerrückensteaks
dicke Bohnen á la Creme – Kräuterbutter –
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln geschwenkt
22

*

Wildschweinrücken im Ganzen rosa gebraten
kräftige Wacholderjus – Rahmwirsing –
hausgemachte Kartoffel-Zwiebel-Taler
28

*

Schnitzel "Hawaii"
Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken
Schinken-fruchtig-pikante Ananas-Käse überbacken
Curryrahmspätzle
22.5

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

DESSERT

Hausgemachtes Parfait vom Rüdesheimer Kaffee
verfeinert mit Asbach Uralt "15 Jahre gereift"
im Schokoladen-Kaffee-Mantel
Sahnehaube – Schokostreusel – Waldbeerensauce

10.5

Zusätzlich: 2 cl Asbach 15 Jahre gereift

5.5

*

"Hausgemachte Crème brûlée"
Pistazieneis – Mangomus - Tiramisupralinen

10.5

*

"Affogato"
Frisch gebrühter Espresso mit samtigem Vanilleeis

5.5

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade]
mit Sahne und Eierlikör

7.4

APERITIF

Prosecco 0.1l	4	Prosecco Peache 0.1l	5.5
Campari 4 cl	4	Campari-Orange 0.2l	6.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry medium 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	7.5	Salted Caramel 4cl	5.5