

Frohe Ostern

wünscht das Team vom Forstfrieden

Unsere Aperitif-Empfehlung:

"Limoncello Sprizz"

Limuncello di Capri – Villa Teresia Prosecco –
Eis – frische Zitrone
0.1l – 4.5

"Orange-Sprizz"

-alkoholfrei-
Crodino Bitter Orange –
Schweppes Tonic Water – Eis – frische Orange
0.2l – 5.5 €

Menü I

Frische Spargelcremesuppe
eigene Einlage – Schinkenstreifen –
Röstzwiebeln

Zarte geschmorte Lammkeule
kräftige Thymianjus – fruchtiges
Ratatouillegemüse – Kartoffel-Bärlauch-Püree

Hausgemachtes Crème brûlée-Eis
Rhabarber-Apfel-Ragout – Schokoladenpraline
mit Erdbeerfüllung – Eierlikör-Pannacotta

48

Dazu empfehlen wir:
2020 Neprica Primitivo Puglia IGT Tomaresco
trocken

0.2l – 9

Menü II

Frische Spargelcremesuppe
eigene Einlage – Schinkenstreifen –
Röstzwiebeln

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
Rucola-Pfeffer-Creme – gebackener
Blumenkohl – Kartoffelgoulasch

Hausgemachtes Crème brûlée-Eis
Rhabarber-Apfel-Ragout – Schokoladenpraline
mit Erdbeerfüllung – Eierlikör-Pannacotta

48

Dazu empfehlen wir:
2023 Dr. Köhler, Rosé Doktorspiele, feinherb,
Rheinhessen
0.2l – 6.4

Menü III

Frische Spargelcremesuppe
eigene Einlage – Schinkenstreifen –
Röstzwiebeln

"Hausgemachte Ballontine (Roulade)
von der Maispoularde"
gefüllt mit Geflügelfarce
Champignonragout – Herzoginkartoffeln –
frischer Spargel

Hausgemachtes Crème brûlée-Eis
Rhabarber-Apfel-Ragout – Schokoladenpraline
mit Erdbeerfüllung – Eierlikör-Pannacotta

48

Dazu empfehlen wir:
2023 Weingut Thörle, Grauburgunder, trocken,
Rheinhessen
0.2l – 8

Menü IV

Frische Spargelcremesuppe
eigene Einlage – Schinkenstreifen –
Röstzwiebeln

Gebratene Filets von frischem Norweger Lachs
Rauchsalz-Spinat – Tomaten-Paprika-Sugo –
frische Rahmpasta

Hausgemachtes Crème brûlée-Eis
Rhabarber-Apfel-Ragout – Schokoladenpraline
mit Erdbeerfüllung – Eierlikör-Pannacotta

48

Dazu empfehlen wir:
2023 Schwarz/Weiß, Schwarzriesling Blanc de
Noirs, trocken
0.2l – 6.4