

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

- Jakobsmuschelcrostino** € 16,90
Shell yeah! Der Jakobsmuschel wird ordentlich eingeheizt. Teuflich gut schmeckt der Crostino in Kombination mit Aubergine, Rucola, Kirschtomaten und Sauce Rouille.
- Buratta & Bärlauchöl**  € 12,90
Ziemlich beste Freunde: Die Käsespezialität aus Apulien trifft auf die frühlingshafte, wie auch scharfe Frische von Bärlauchöl. Begleitet werden die Best Buddies von Wildkräutersalat, Tomatenvinaigrette und roten Zwiebeln.
- Gebeiztes Carpaccio vom Rind** € 16,50
Fein, aber (r)oho: Zarte Scheiben vom gebeizten Rind, umgeben von mariniertem Spargel und Bärlauchschaum. Zusammen mit den aromatischen Friséespitzen wird dieses Gericht zu einem wahren Genuss.
- Misosuppe**  € 6,90
Gar nicht mal so mies, wie der Name erscheinen lässt, ist unsere Misosuppe. Verfeinert mit Sprossen und Algen müssen, nein, sollten Sie diese Köstlichkeit auf jeden Fall selbst auslöffeln!
- Spargelcremesuppe**  € 7,00
Die Königin des Gemüses wird als leckere Cremesuppe zubereitet. Der Thaispargel bekommt Gesellschaft vom Bärlauchpesto. Zusammen zaubern sie den Frühling auf den Teller.
- Wildkräutersalat**  € 9,90
Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Marinierte Salatgurke trifft auf Nüsse, Kirschtomaten, Honigmelone und Johannisbeerdressing.
- Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:
- Gin Limonenlachs € 17,50
 - Gebratene Kalbsleber € 14,00
 - Ziegenkäsebällchen  € 15,50



FETT AUFGETISCHT

- Wildschweinragout Toskana** € 23,50
Dieses Gericht ist wie ein Kurzurlaub in der malerischen Toskana. Das Wildschweinragout, kredenzt mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken, Olivenöl und Linguine, bringen Dolce Vita auf den Teller. Buon Appetito!
- Ganze Forelle vom Grill** € 24,50
(Frankfurter grüne) Butter bei die Fische: Die Grillsaison ist eröffnet. Zur Forelle gesellen sich grüner Spargel und Kartoffel-Kräuterpüree.
- Iberisches Schweinefilet im Tramezzinimantel gebacken** € 24,90
Das Gericht, gebacken im Tramezzinimantel und serviert mit Portweinjus, Tomaten-Honiggemüse sowie Sellerie-Kartoffelpüree, ist ein wahrer Grunz zur Freude!
- Wildschweinhaxe** € 25,90
Heute haben Sie richtig Schwein, Pardon, Wildschwein, denn die Haxe ist ein wahrer Glücksgriff. Das Gericht wird mit Bierjus, gebratenem Mangold und Lardo-Kartoffelpüree serviert.
- Kalbsleber vom Grill** € 27,90
Bei Försters neuer Leberspeise dürfen gebratene Champignons und Kartoffel-Röstzwiebelpüree auf gar keinen Fall fehlen. Gekrönt wird das Ganze von einem fruchtig-herzhaften Mango-Senf Chutney.
- Ravioli Provolone & Feige**  € 18,90
Der milde Käse harmoniert hervorragend mit der herrlich süßen Feige. Zusammen mit einer Tomatenreduktion, Erbsen, Wurzelgemüse und geräuchertem Ziegenkäse werden die feinen Ravioli zu einem vegetarischen Gaumenschmaus.
- Unser Rindvieh**
Australisches Jack Creek Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt € 37,90
Jahrelange Erfahrung der Farmer und die besonders lange Getreidefütterung der stressfrei gezüchteten Rinder sorgen für den unvergleichlichen Geschmack unseres Rindviehs. Dazu gesellen sich aromatischer Pfefferjus, karamellierter Spargel sowie Bratdrillinge mit Speck und Zwiebeln.



STEAKS DRYAGE IRISCHE HERKUNFT

Rumpsteak	€ 32,00
160g Ladyscut	
250g Fullcut	€ 45,00
Rinderfilet	€ 38,00
160g Ladyscut	
250g Fullcut	€ 49,50
200g Durocschweinefilet	€ 22,50

Alle Steaks mit gerösteter Knoblauchbutter, geräucherter Paprika,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark.

FÜR KLEINE FÖRSTER

Für unsere kleinen Gäste unter 12 Jahren bieten wir natürlich auch was
Leckeres an.

Spaghetti mit Bolognese und Parmesan	€ 8,50
Poutine von Hähnchen, Mais und Käse	€ 8,50
Kleines Schnitzel, Erbsen und Möhren, Pommes Frites Majo und Ketchup	€ 9,00



SÜSSE SÜNDEN

Salzkaramellpudding

€ 6,00

Wenn Sie denken es geht nichts mehr, löffeln Sie schnell noch den Pudding leer. Sie werden es nicht bereuen. Garniert wird diese Köstlichkeit von Süßspeise mit Erdbeeren und Schokoladenschaum.

Erdbeerkuppel

€ 8,90

Die Erdbeerkuppel ist wirklich eine runde Sache. In Kombination mit Schokolade, Minze und Hugo Eis wird dieses Dessert zu einem absoluten Volltreffer.

Zitronen Tarte

€ 7,90

Ta-ta-ta-Taaarte! Diese Zitronen Tarte ist wie eine Sinfonie auf der Zunge. Passionsfrucht-Apfelkompott und Karamell-Nuss Eis sorgen dafür, dass Sie von dieser Nachspeise in den höchsten Tönen schwärmen werden.