

**FETTER FÖRSTER**  
VIERJAHRESZEITEN  
RESTAURANT





## VORAB UND MAL EBEN

### Marinierte gegrillte Garnele € 15,90

Wie wir Garnelen im Förster nennen? Forrest Gambas. Im Gegensatz zum Hauptdarsteller wissen Sie jedoch, was Ihnen das Leben- oder wohl eher diese Vorspeise bringt: eine marinierte und gegrillte Garnele, zu der sich Sellerie, Ingwer, Schmand, Limone und Wildkräuter gesellen. Lauf, Wasser im Mund, lauf!

### Feld-Bete-Salat 🌱 € 11,90

Wo gehts denn hier zur vegetarischen Vorspeise? Ganz einfach: erst querbete, dann querfeldein. Tadaa, da haben Sie den Salat. Begleitet wird das grüne Potpourri von geflammtem Honigziegenkäse, Portweinglace und einer Knoblauchhippe.

### Tatar vom Wagyu auf getrocknetem Tomatenbisquit € 14,50

Der König in der Hackordnung: Tatar vom Wagyu, serviert auf einem getrockneten Tomatenbisquit und veredelt mit Salatspitzen, Sardellencreme, kandidierten Oliven und Schmorpaprika – rohyaler Genuss!

### Petersilienwurzelcremesuppe 🌱 € 6,90

Kleiner Tipp aus der Küche: Diese Suppe müssen, nein, sollten Sie auf jeden Fall selbst auslöffeln! Die delikate Petersilienwurzelcremesuppe, serviert mit aromatischen Curry-Crepestreifen, dürfen Sie sich einfach nicht entgehen lassen.

### Rinderkraftbrühe € 7,00

In der Brühe liegt die Kraft! Also: Wenn Sie diese Essenz zu Ihrer Vorspeise machen, werden Sie stark sein, stark beeindruckt! Vom einzigartigen Geschmack und von den zugehörigen Blutwurstvioli, dem Parmesan und der Kresse sowieso.

### Wildkräutersalat 🌱 € 9,90

Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Marinierte Salatgurke trifft auf Nüsse, Kirschtomaten, Rote Bete und Johannisbeerdressing.

Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:

- Sautierte Waldpilze 🌱 € 17,50
- Gegrillter Orangenchorée 🌱 € 14,00
- Knuspriger Schafskäse mit Zitronen und Oliventapenade 🌱 € 15,50



## FETT AUFGETISCHT

- Gebackener iranischer Riesencalmar** € 21,50  
Geschmacklich ist dieser iranische Riesencalmar eine Zehn von zehn – ein wahres Tentakel, excuse moi, Spektakel. Gereicht wird der gebackener Tintenfisch mit Kirschtomaten, Gurke Knoblauch, Linguine sowie Tomaten-Butteremulsion.
- Confierter Kabeljau** € 28,50  
Butter bei die Fische: Der eingelegte Kabeljau wird in Weißweinschaum serviert und von Wurzelgemüse sowie Spinatknöpfen begleitet. Wer sich dieses Gericht nicht zumindest einmal zwischen die Kiemen schiebt, ist meerklich kein Gourmet.
- Mit Honig glasierte Magree Entenbrust** € 23,90  
Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten „Geflogenheit“. An die mit Honig glasierte Brust der Magree Ente schmiegen sich Himbeerjus, Edamame-Papayagemüse sowie Kartoffelschnitten. Ente gut, alles gut.
- Lammkarree Kräuterkruste** € 25,90  
Wenn's ums Aroma geht, legt das Lammkarree mit seiner würzigen Kräuterkruste nochmal ein Rippchen drauf, denn die fein zubereitete Karbonade könnte kaum zarter sein. Hinzu gesellen sich Rosmarinjus, Bohnen Cassoulet sowie Parmesanpolenta.
- Hirschroulade vom Rücken** € 27,90  
Mit uns ist gut Hirsche essen! Da Sie jetzt offiziell eingeweiht sind, ist die Roulade vom Hirschrücken die einzig logische Konsequenz für Sie. Ihre wilde Wahl wird durch Preiselbeer-Birnenjus, Spitzkohl, Tiroler Speck sowie Cashew-Kartoffelpüree veredelt.
- Trüffelravioli mit geschmolzenen Tomaten** € 18,90  
Zum Dahinschmelzen – das denken sich nicht nur die Tomaten, die zum Trüffelravioli gehören, sondern auch Sie, wenn Sie es probieren. Angerichtet wird es mit Aubergine, Kräuternussbutter sowie Provolone.
- Australisches Jack Creek Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt** € 37,90  
Das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Black Angus verleiht dessen Rumpf einen noch intensiveren Geschmack. Zu dem Rindvieh gesellen sich aromatische Chimmichurri, Wildbrokkoli sowie eine Ofenkartoffel mit Aioli.



## STEAKS DRYAGE IRISCHER HERKUNFT

Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 32,00
250g Fullcut	€ 45,00
Rinderfilet	
160g Ladyscut	€ 38,00
250g Fullcut	€ 49,50
Durocschweinefilet	
250g	€ 25,50

All unsere Steaks werden mit Portweinjus, gegrilltem Mais, gebratenen Drillingen mit Schalotte sowie grünem Pfeffer serviert – der sogenannte Meatzuschuss.

## FÜR KLEINE FÖRSTER

All unsere Nachwuchs-Gourmets, die jünger als 12 Jahre sind, können mit folgenden Leckereien ihren großen Hunger stillen.

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

### Haselnuss-Griespudding

€ 6,00

Schon mal drüber nachgedacht, wieso es Genuss heißt? Die Antwort bekommen Sie prompt serviert: Haselnuss-Griespudding mit Apfel-Pernotkompott und Vanilleschaum. Die Frage sollte somit geklärt sein.

### Preiselbeertörtchen

€ 8,90

Ohne einen einzelnen Nachtisch übermäßig anpreisen zu wollen – nicht, dass die anderen Desserts sauer werden – aber dieses Preiselbeertörtchen ist der Inbegriff einer süßen Versuchung. Verfeinert mit Pistazie, Joghurt, Schokolade und salzigem Erdnusseis der gelungenste Abschluss.

### Schokoladentörtchen

€ 8,90

Auf ein Törtchen: Dieses saftige Gebäck befördert Schoko-Enthusiasten auf eine unnachahmliche Geschmacksreise. Willkommen im süßen Kulinarien. Hier trifft Schokoladentörtchen auf Rumtopfbeeren, Cookie und luftigen Schaum – so gut, dass Sie in Choc-Starre verfallen.