

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

- Jakobsmuschel** € 18,50
Die Perle unter den Muscheln wird in Kombination mit Mango, Karotte, Glasnudeln, Szechuanpfeffer und Teriyaki zu einem ganz besonders wertvollen Gaumenschmaus.
- Gebratene Wachtelbrust** € 16,00
Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten Geflogenheit. Hier versammeln sich Salzhabarber, Himbeere, Urkorn und französische Blutwurst auf dem Teller. Guten Appetit!
- Ziegenkäsepraline**  €15,00
Diese Praline schmeckt einfach "mähnominal". Dafür sorgen Haselnuss, Sellerie, Estragon, Bergamotte und Erbse.
- Bärlauchschaumsuppe**  €7,50
Diese Bärlauchschaumsuppe sollten Sie sich aufbinden lassen. Sie schmeckt in der Kombination mit Gartenkresse und Apfel nämlich bärenstark.
- Blumenkohlsuppe Toskana**  €7,50
Unsere klassische Löffelchenbestellung ist frech, wild und schmeckt einfach wunderbar. Die Suppe aus Blumenkohl, Wurzelgemüse, Zitrone und Croûtons löffeln Sie einfach gerne aus.
- Wildkräutersalat**  €13,50
Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Gurkensalat trifft auf Sesamsaat, Kirschtomaten, marinierte Kichererbsen und Zitronen-Kaffee-Vinaigrette.
- Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:
- Ziegenkäse mit Honig  € 19,50
 - Confierte, marinierte Garnele €21,00



FETT AUFGETISCHT

- Rosa gebratener Sauerbraten vom Hirschrücken** € 29,50
Bei uns ist gut Hirsche essen! Da Sie jetzt offiziell eingeweiht sind, ist unser Sauerbraten vom Hirschrücken die einzig logische Konsequenz für Sie. Ihre wilde Wahl wird durch Rosinen, Pumpernickel, Kohl und Brioche veredelt -oh deer!
- Ganze Forelle** € 24,50
Mehr als nur alles in Butter: Zur ganzen Forelle in Beurre Blanc, gesellen sich Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree hinzu.
- Durocrücken vom Grill** € 28,50
Handy raus, davon müssen Sie ein Pic... Picture machen. Der zarte Durocrücken vom Grill serviert mit Schwarzbiersauce, Wildbrokkoli, Portweinschalotten und Passionsfrucht-Linsen ist einfach ein Bild von Gericht.
- Iberische Schweinebäckchen** € 29,00
Heute haben Sie richtig Schwein, die die iberischen Schweinebäckchen sind ein wahrer Glücksgriff. Das Gericht wird serviert mit Oliventapenade, getrockneten Tomaten, Safran-Artischocken und Risoni. Ein wahrer Grunz zur Freude!
- Steinbutt im Bananenblatt** € 33,50
Hier wird dick aufgetischt - und zwar bitte mit Bananenblatt. Gulaschsaft, grüner Spargel, gelbe Zucchini und Blutwurst-Risotto verleihen dem Gericht das letzte "Finne-sch".
- Trüffelravioli**  € 22,50
Soll's was Vegetarisches sein? Dann hätten wir hier etwas ganz köstliches und kostbares für Ihren Teller. Aufgetischt werden Trüffelravioli mit Kirschtomaten, Frühlingslauch, Babyspinat, Hartkäse und Béchamel.
- Unser Rindvieh** € 44,00
Australisches Jack's Creek Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt. Jahrelange Erfahrung der Farmer und die besonders lange Getreidefütterung der stressfrei gezüchteten Rinder sorgen für den unvergleichlichen Geschmack unseres Rindviehs. Dazu gesellen sich Portweinjus, Beeten und Gemüse und Süßkartoffelpüree.



STEAKS

Dry Aged Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 39,50
250g Fullcut	€ 49,00
Dry Aged Entrecôte/ Rib-Eye-Steak	
180g Ladyscut	€ 39,00
300g Fullcut	€ 48,00

Alle Steaks werden mit Café de Paris Butter, Bohnencassoulet und Bratkartoffelstampf serviert - der sogenannte „Meatzuschuss“.

FÜR KLEINE FÖRSTER

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

Spaghetti mit Bolognese und Parmesan	€ 9,90
Pommes Frites mit Majo und Ketchup	€ 5,90
Kleines Schnitzel, Erbsen und Möhren, Pommes Frites, Majo und Ketchup	€ 9,90



SÜSSE SÜNDEN

Rhabarber-Himbeer-Tiramisu

€ 7,00

Der italienische Nachtischklassiker kommt in einer frühlingshaften Variante mit Rhabarber und Himbeere daher. Einfach delizioso!

„Süßer Seilersee“

€ 9,50

Dieses zuckersüße Arrangement ist eine Ode an unserem Seilersee. Mit Vanille, kandierten Kräutern, Nüssen, Beeren sowie süßen Steinen, tauchen Sie ab in eine „seehr“ leckere Genusswelt.

Fetter Förster Bounty

€ 9,90

Wenn der Förster einen süßen Zahn hat, dann greift er zum Bounty. Ein Dessert aus weißer Schokolade, Kokos, Himbeere und Passionsfruchtsorbet. Einfach fürstlich.