

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

- Chili Gambas** € 17,50
Gambazamba für die Geschmacksnerven: Mit Chili-Garnitur, Gewürzerde, Rucola und dem Mango-Avocado-Salat geht's ordentlich rund im Mund.
- Shepherd's Pie** € 15,50
Wie wär's mit einer Portion Tradition? Zusammen mit Gurkensalat und Gewürzschmand ist dieses britische Mahl eine vorzügliche Wahl.
- Buntes Beete-Carpaccio**  € 16,90
Ab ins bunte Beete-Carpaccio! Hier treffen sich geflammter Ziegenkäse, Rauchsalz, Salzorange und Frisée zu einem Fest der Sinne.
- Steinpilzrahmsuppe**  € 7,50
Aromatische Steinpilze kreieren zusammen mit Minz-Karotten und Croûtons eine Suppe, die man liebend gern auslöffelt.
- Bergkäsesuppe**  € 6,50
Die klassische Löffelchen-Bestellung: Verfeinert mit Röstbrotchips und Preiselbeeren ist diese Suppe alles andere als Käse.
- Wildkräutersalat**  € 9,90
Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Marinierte Salatgurke trifft auf Nüsse, Kirschtomaten, rote Beete und Cassis dressing.
- Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:
- Gebeizter Bierlachs € 17,50
 - Waldpilze aus der Pfanne  € 17,00



FETT AUFGETISCHT

Wildschweinschnitzel

€ 27,90

Ach du wildes Krüstchen! Das hat auf der Speisekarte noch gefehlt: Wildschweinschnitzel mit Steinpilzrahm, Brioche, Spiegelei, pikanten Möhren und Kartoffelwürfeln.

Butterfisch Asiastyle

€ 26,50

Butter bei die Fische: ein fernöstlicher Genuss, angerichtet mit Sprossen und Kohl, Soja, Edamame und Glasnudeln. Wer sich dieses Gericht nicht mindestens einmal zwischen die Kiemen schiebt, ist "meerklich" kein Feinschmecker.

Durocrücken vom Grill

€ 27,50

Handy raus, davon müssen Sie ein Pig...Picture machen: Der zarte Durocrücken serviert mit Augberginenkaviar und Chorizzo-Risotto ist einfach ein Bild von einem Gericht.

Winterliches Wildragout

€ 24,90

Ein wahrer Überraschungscoup, der einen die kalte Jahreszeit förmlich schmecken lässt. Mit Lebkuchen, Schmorbirne, Spätzle und Lauch wird's winterlich-wild auf dem Teller.

Gänseleber mit Waldpilzen

€ 23,90

Ein wahrer Waldpilz, wer diese Gänseleber kosten kann. Mit Kardamom-Apfel und Kartoffelklößen ist auch die Gans im Glück. Guten Appetit!

Kürbisravioli

€ 22,90

Eine vegetarische Kür mit Biss. Zu dem Vergnügen gesellen sich Béchamel, Sauer Gemüse, Hokkaido, Pecorino und Salbei.

Unser Rindvieh

€ 39,90

Australisches Jack 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 Trüffeljus, getrocknete Tomatenmarmelade sowie Speckkartoffeln.



STEAKS

Dryage Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 38,00
250g Fullcut	€ 47,00
Dryage Entrecote/Ribeyesteak	
180g Ladyscut	€ 39,00
300g Fullcut	€ 47,00

Alle Steaks werden mit Pfefferbutter, gebratenem Blumenkohl und gebackenem Mac'n'Chesse 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	€ 8,90
Pommes Frites mit Majo und Ketchup	€ 5,90
Kleines Schnitzel, Erbsen und Möhren, Pommes Frites, Majo und Ketchup	€ 9,50



SÜSSE SÜNDEN

Preiselbeer Tiramisu

€ 7,00

Das Tiramisu lässt sich gerne ein paar Preiselbeeren aufbinden. Mit denen schmeckt es nämlich doppelt so gut. Aber erst mit Mascarpone, Biskuit und Yuzu wird ein "Su" draus.

Christstollen-Schnitte

€ 9,50

O ihr Fröhlichen! Diese Schnitte weihnachtet sehr. Mit Glühweingelee, Orangengelee und Zimteis kommt einfach Festtagsfreude auf den Teller.

Tarte Tatin

€ 9,90

Ta-ta-ta-Taaarte! Begleitet wird das französische Traditionsdessert von einer Kirschterine, Cassis und leckerem Tonkabohneneis. Eine Sinfonie des guten Geschmacks.