

**FETTER FÖRSTER**  
VIERJAHRESZEITEN  
RESTAURANT





## VORAB UND MAL EBEN

- Rindertatar** € 17,00  
Fein, aber (r)oho! So schmeckt unser Rindertatar, das mit Eigelb, Senf, Schalotten, Kapern, Sardellen, buntem Rettich, Feldsalat, Tramezzinisticks und Sauce-Tatar gereicht wird.
- Auf Wunsch veredeln wir das Tatar mit 10g Oscietrakaviar. € 25,00
- Gebeizter Hamachi** € 18,00  
Der leicht buttrige japanische Speisefisch wird von Bete, Knäckebrot, Salzwiesenkräutern, Brombeeren und Zitrone begleitet. Geschmacklich der absolute Hamachi.
- Ziegenkäsecrèmebrûlée**  €15,50  
Die Réinterprétation eines französischen Klassikers. Zusammen mit Salzpflaumen, rosa Ingwer, grünem Curry und Gurke ist diese Crème einfach ein Brûléer.
- Steinpilzsuppe** €8,00  
Unsere klassische Löffelchenbestellung. Diese Steinpilzsuppe mit Chorizo, Schnittlauch, Erbsen und Limette sollten Sie definitiv auslöffeln.
- Ramen**  €9,50  
Zum Einra(h)men! Ei, Nudeln, Dashi, Shiitake, Koriander und Sojabohnen machen diese Suppe zu einem Bild von einem Gericht.
- Bayerischer Salat**  €12,50  
Alle schreien „O’zapft is!“ und jetzt haben wir den bayerischen Salat. Mit süßem Senfdressing, Laugencrouûtons, Radieschen und Weißkohl speist es sich wie auf der Wiesn.





## FETT AUFGETISCHT

- Brust und Keule von der Flugente** € 32,50  
Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten Geflogenheit. Brust und Keule von der Flugente werden mit Hoisinsauce, Orangenchiccoree, fermentierten Knoblauchschnitten und Cassisgel gereicht.
- Wasabi Lachsfilet** € 28,50  
Jetzt wird aufgefischt – und zwar japanisch. Zum Wasabi Lachsfilet kredenzen wir eine Pilzessenz, Mu-Err-Pilze, Reiscrème, Staudensellerie, wilden Brokkoli sowie Reiskissen.
- Ochsenschwanzmaultaschen** € 28,00  
Bei dieser schwäbischen Spezialität wird bei der Füllung nicht gespart. Biersauce, Fingermöhren, Honigkirschtomaten und gebratener Grünkohl – guada Appetit!
- Duett vom Kaninchen** € 29,50  
Ein Duett mit dem Zeug zum Gaumen-Hit. Die Kombination aus geschmortem und gebratenem Kaninchen, serviert mit Wirsing, Himbeere, Balsamico, Haselnuss-Pommes-Dauphine und Borretane-Zwiebel, lässt die Geschmacksknospen tanzen.
- Rochenflügel vom Grill** € 32,00  
Diese delikate Köstlichkeit vom Grill ist ein wahrer Genuss für die Sinne. Mit BBQ-Emulsion, Mais Texturen, Pakchoi und Bulgur. Ein Stück Sommerfreude, das auf der Zunge tanzt und Erinnerungen an sonnige Tage am Meer weckt.
- Zoodles**  € 18,50  
Was hat kaum Kalorien und reimt sich auf Nudel? Genau: die Zoodle. Zur Zucchini-Nudel gesellen sich Paprikapesto, Erdnuss, Aubergine, Thai-Basilikum und Kokosmilch.
- Steinpilzravioli**  € 23,50  
Darf's lieber etwas Vegetarisches sein? Aufgetischt werden Steinpilzravioli mit schwarzem Knoblauch, Petersilie, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Mangold und Cashewcrème – ein grüner Daumen hoch!



## STEAKS

Dry Aged Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 39,50
250g Fullcut	€ 52,00
Dry Aged Entrecôte/ Rib-Eye-Steak	
180g Ladyscut	€ 39,50
300g Fullcut	€ 49,50
Bavette	
250g Normal Cut	€ 39,50
400g Big Cut	€ 52,00

Alle Steaks werden mit Jus, Grillgemüse sowie Trüffel-Parmesan-Pommes 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

- Kinder-Country-Tiramisu**  € 7,50  
Der italienische Nachtschlassiker wird mit Kinder Country zu einem Next-Level-Leckerbissen befördert. Einfach delizioso!
- Acai-Parfait**  € 11,00  
Die geeisten Acai-Beeren zergehen auf der Zunge wie eine Mischung aus Beeren und Schokolade. Eine einfach parfaikte Dessert Kombination.
- Stachelbeertarte**  € 9,50  
Die Ta-ta-ta-Taaarte von der Stachelbeere ist die perfekte Abrundung nach dem Hauptgang. Einfach vorzüglich.

