

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

Ochsenschwanz Blätterteigpraline	€ 15,90
Die wahrscheinlich leckerste Praline der Welt , wickelt den Ochsen in Kadaifiteig und wird mit Wildkräutern und Tomaten kredenzt. Abgerundet wird der Gaumenschmaus mit einer Speck-Zwiebelsalsa.	
Burrata fermentierte Knoblauchsalsa 	€ 15,50
Die bittersüße Geschmacks-Symphonie aus Endiviensalat, Wassermelone und Tomate verzaubert. Das Gericht ist ein wahrer Sommernachtstraum.	
Gebeiztes Hirschcarpaccio	€ 14,50
Fein, aber (r)oho: Zarte Scheiben vom gebeizten Hirsch, unter feinsten Wildkräutern und Verbene. Pimentos machen diese Kreation zu einem wahren Genuss.	
Pfifferlingessenz 	€ 6,90
Die Essenz hat den Pfifferling raus. Die richtige Raffinesse verleiht obendrein die Kombination aus Staudensellerie und Schnittlauch.	
Ochsenschwanzsuppe	€ 7,00
Die klassische Löffelchen-Bestellung: Gemeinsam mit Tomate, Crème Fraîche und Knoblauch-Croûtons wird die O-Suppe zu einem über leckeren Geschmackshöhepunkt.	
Wildkräutersalat 	€ 9,90
Alles ist gut, solange man wild is(s)t: Marinierte Salatgurke trifft auf Nüsse, Kirschtomaten, gegrillte Wassermelone und Orangendressing.	
Ach du grüne Träume – auf Wunsch gibt es noch diese Toppings obendrauf:	
- Rindfleischstreifen mit Kräutern und Knoblauch	€ 20,50
- Gebratene Kalbsleber	€ 15,50
- Waldpilze aus der Pfanne 	€ 16,00



FETT AUFGETISCHT

- Gegrillter Wildschweinerücken** € 23,50
Heute haben Sie richtig Schwein, Pardon, Wildschwein, denn der gegrillte Wildschweinerücken ist ein wahrer Glücksgriff. Das Gericht wird mit Birnenragout, Spitzkohl und getrüffeltem Kartoffelkrapfen serviert.
- Steinbuttfilet BBQ mariniert** € 29,90
Ab sofort wird unser Koch bei Ihnen einen Stein im Brett haben, denn hiermit hat er einen Gaumenschmaus der Superlative kreiert. Dazu werden Zucchini-Gemüse, Aprikose und Linguine gereicht.
- Durocrücken im Aschemantel** € 23,90
Handys raus, davon müssen Sie ein pig machen: Der zarte Durocrücken im Aschemantel serviert mit Wacholderjus, geschmorter Aubergine und Kartoffelschnitten. Einfach ein Bild von einem Gericht.
- Wildschweinragout Toskana** € 23,90
Dieses Gericht ist wie ein Kurzurlaub in der malerischen Toskana. Das Wildschweinragout, kredenzt mit getrockneten Tomaten, Oliven, Artischocken, Olivenöl und Linguine, bringt Dolce Vita auf den Teller. Buon Appetito!
- Kalbsleber Asia-Dashijus** € 24,90
Bei Försters neuer Leberspeise dürfen Kirsch-Sternanisragout und Shiitakepilze auf gar keinen Fall fehlen. Gekrönt wird das Ganze von einem Kartoffelpüree mit schwarzem Sesam.
- Rustico Pilzravioli**  € 20,90
Ein wahrer Glückspilz, der diesen Ravioli kosten kann. Der vegetarische Hochgenuss wird mit Frühlingslauchrahm, Scarmorzza, roten Zwiebeln und der Ochsenherztomate serviert.
- 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 Chimmi Churri, gebratene Waldpilze sowie ein Bergkäse-Kartoffelgratin.



STEAKS

Dryage Rumpsteak	€ 36,00
160g Ladyscut	€ 45,00
250g Fullcut	
Australisches Bavette von Jack Creek	€ 36,00
160g Ladyscut	€ 45,00
250g Fullcut	

Alle Steaks mit Pfefferrahmsauce, Bauern-Ratatouille und lauwarmen Senfkartoffelsalat – 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
Poutine von Hähnchen, Mais und Käse	€ 8,90
Kleines Schnitzel, Erbsen und Möhren, Pommes Frites Majo und Ketchup	€ 9,50



SÜSSE SÜNDEN

Mille Foi von Crumble und Waldbeere

€ 7,00

Sie werden es lieben sich durch diese tausend Schichten zu löffeln. Jeder Bissen ein süßer Genuss.

Limettenschnitte mit Kokostopping

€ 8,90

Diese kalte Schnitte schnappt man sich, wenn mal wieder der süße Hunger kommt. Mit Aprikosenröster und Snickerseis wird das Dessert perfekt abgerundet.

Stachelbeerentarte mit Vanille-Baiser

€ 7,90

Ta-ta-ta-Taaarte! Diese Stachelbeerentarte mit Vanille-Baiser, Kirscht Texturen und Zitronenthymianglace ist der Star auf den Tellern, die Schleckermäulchen lieben.