

**FETTER FÖRSTER**  
VIERJAHRESZEITEN  
RESTAURANT





## VORAB UND MAL EBEN

**Rindertatar mit Wachtelei** € 15,90

Der König in der Hackordnung: Tatar vom Rind, gekrönt durch ein Wachtelei und veredelt mit Frisee, Trüffelcreme, Schwarzbrotalern und Röstzwiebeln – „rohyaler“ Genuss!

**Mariniertes Thunfischcarpaccio** € 16,90

Wer sich hier nicht mit Thun bekleckert, ist selbst schuld! Denn in Kombination mit Lauchasche, Yuzucreme, Glasnudelsalat und Salzzitrone ist unser mariniertes Thunfischcarpaccio einfach „seenomenal“!

**Bauern Tart von der Magree Ente** € 16,50

Ein Kuchen der besonderen Tart: Gebackener Mürbeteig, gefüllt mit zartem Fleisch der Magree Ente sowie mit Pfeffercreme, Wildkräutersalat und Preiselbeere – Farnos!

**Topinambur-Curryrahmsuppe**  € 8,00

Auf dem Papier mag unsere Topinambur-Curryrahmsuppe zwar ein Zungenbrecher sein, aber im Mund ist sie das genaue Gegenteil: Eine Wohlfühlkur für den Geschmackssinn! Schwarzer Knoblauch und Gartenkresse verpassen ihr dabei den Feinschliff. Einfach unausgesprochen lecker!

**Tomatisierte Ochschwanzessenz** € 6,50

Die sogenannte „Quitessenz“: Nachdem Sie unsere tomatisierte Ochschwanzessenz probiert haben, werden Sie keine andere mehr essen wollen. Sellerie in Texturen und Gartenkräuter verleihen der Essenz nicht nur ein besonderes Aroma, sondern bestärken Sie auch in Ihrer Entscheidung.

**Wildkräutersalat**  € 9,50

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

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

- Sautierte Waldpilze € 17,50
- Geräucherte Entenbrust € 18,00
- Knusprigen Schafkäse mit Zitronen und Oliventapenade  € 15,50



## FETT AUFGETISCHT

- Confiierter Butterfisch** € 28,50  
Butter bei die Fische: Die eingelegte Fischspezialität wird in Kaffee beurre Blanc serviert und von gebratenem Wildbrokkoli sowie Kartoffel-Senfkrapfen begleitet. Wer sich dieses Gericht nicht zumindest einmal zwischen die Kiemen schiebt, ist „meerklich“ kein Feinschmecker.
- Buttermilch pochierter Schellfisch** € 23,90  
Mehr als nur alles in Butter: Zum sanft gegarten Schellfisch, der in pikanten Safransud getaucht ist, gesellen sich gebranntes Wurzelgemüse und Süßkartoffelcreme – ein „epochierter“ Gaumenschmaus!
- Rosa gebratene, leicht geräucherte Magree Entenbrust** € 22,90  
Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten „Geflogenheit“. An die rosa gebratene und dezent geräucherte Brust der Magree Ente schmiegen sich Whiskeyjus, gebrutzelte Rosenkohlblätter, Rosenkohlcreme sowie Semmelklöße. Ente gut, alles gut.
- Iberisches Schweinefilet im Tramezzinimantel gebacken** € 22,90  
Heute haben Sie richtig Schwein, denn das Filet vom Iberico ist ein wahrer Glücksgriff. Das Gericht, gebacken im Tramezzinimantel und serviert mit Portweinjus, Kirschtomaten-Höniggemüse sowie Topinamburpüree, ist ein wahrer Grunz zur Freude!
- Gekräuterter Hirschrücken** € 27,90  
Mit uns ist gut Hirsche essen! Da Sie jetzt offiziell eingeweiht sind, ist der gekräuterte Hirschrücken die einzig logische Konsequenz für Sie. Ihre wilde Wahl wird durch Schokoladensauce, Chilibirne, Trauben-Wirsingragout sowie Butterbrioche veredelt.
- Wurzelgemüseragout mit Kräutersaitlingen und Thymian ** € 19,90  
Soll's was Vegetarisches sein? Dann sind die Würfel jetzt gefallen – und zwar auf Ihren Teller. Mit dem Wurzelgemüseragout samt Kräuterseitlingen und Thymian ist alles im grünen Bereich. Dazu werden Kartoffelgnocchi, Provolone und Creme Fraiche gereicht.
- Australisches Wagyu Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt** € 36,90  
Das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Waygus verleiht dessen Rumpf einen noch intensiveren Geschmack. Zu dem Rindvieh gesellen sich aromatischer Pfefferjus, geräucherte Paprika sowie Sandkartoffeln.



## STEAKS DRYAGE IRISCHER HERKUNFT

Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 31,00
250g Fullcut	€ 45,00
Rinderfilet	
160g Ladyscut	€ 37,00
250g Fullcut	€ 49,50
Terres Major	
ca. 200g	€ 34,00
Durocrücken am Knochen gereift	
ca. 300g	€ 34,00

All unsere Steaks werden mit getrüffeltem Portweinjus, sautiertem Wildbrokkoli und gebackenen Süßkartoffeln 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 Tomatensauce und Parmesan	€ 8,50
Chickennuggets mit Pommes, Sour Cream	€ 8,50
Kleines Schnitzel, Erbsen, Möhren und Kartoffelkroketten	€ 9,00

Zu jeder Kinderspeise servieren wir eine Apfeltasche mit Vanillesauce und Zimtsahne.



## SÜSSE SÜNDEN

### Letzter Gang

€ 6,00

Für ein Dessert hat man immer Platz! Die Bezeichnung „letzter Gang“ nehmen wir dabei aber wörtlich. Denn sollten Sie sich für einen Nachtisch entscheiden, machen wir uns auf den Weg zu Ihnen. Am Tisch stellen wir Ihnen gerne all unsere Leckereien vor, damit Sie sich, ganz nach Ihrem Geschmack, für eine süße Sünde entscheiden können.

### Eis aus der Manufaktur

€ 8,50

Beste Zutaten, nur Bio – na klar! Regional sowieso, sogar vegetarisch.

#### Vanille

Schokoladenknusper | Erbeerchutney mit Balsamico

#### Schokolade

Salzkaramellcreme | Chilicrumble

#### Pistazie

Apfelkompott | Vanillesauce

#### Erdbeer

Erdbeer-Minz-Ragout | Schokoladenstreusel

#### Limette

Yuzusekt | Salzlimone

#### Apfel-Basilikum

Kekscrumble | Mini Marshmallows