

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

Lachstatar Japanstyle € 15,90

Als leichtes Entree die absolut richtige „Konnichiwahl“: Zum feinen Lachstatar gesellen sich Nori, Glasnudeln, Wasabi und Wildkräutersalat aus Fernost.

Antipasti Tarte € 14,90

Ein Kuchen der besonderen Tarte: Der delikate Teig, gefüllt mit Manchego, Rucola, Oliventapenade sowie Frischkäse, macht einfach nur glücklich – ein wahres „Appetithäppchen“!

Terrine vom Butternusskürbis im Brotmantel € 13,50

Brot macht erfinderisch: Die ummantelte Pastete vom Butternusskürbis funktioniert durch die Liaison mit Kaffeecreme, gepickelten Buchenpilzen und Gartenkräutern besonders gut – eine „Terrinnovation“!

Kürbissuppe mit Vanille parfümiert € 6,90

Bei dieser Vorspeise beweisen Sie nicht nur vorzüglichen Geschmack, sondern auch den richtigen Riecher. Die mit Vanille parfümierte Kürbissuppe ist allen anderen Brühen um Nasenlängen voraus. Serviert wird sie mit Kräutercrumble und Celestine.

Weißer Tomatenschaumsuppe € 7,50

Auch wenn das Fleisch der Miesmuschel einen wesentlichen Teil zum Geschmack dieses Gerichts beiträgt, schäumt diese Suppe lediglich vor „Gut“! Und die Zugabe von Basilikum macht sie dazu noch wahnsinnig...lecker!

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
- Geflammter Kürbis € 16,00
- Knusprigen Schafskäse mit Zitronen und Oliventapenade € 15,50



FETT AUFGETISCHT

Wolfsbarschfilet

€ 28,50

Filet coming? Jetzt wird aufgefischt – und zwar ordentlich! Das zarte Lendenstück vom Wolfsbarsch wird von gebratenem Blumenkohl und Süßkartoffelkrapfen begleitet und bekommt von der Safranschaumsauce das abschließende „Finne-sch“ verliehen.

Magreenteenbrust im Kadaifteig gebacken

€ 23,90

Geflügel auf der Karte? Entspricht der guten „Geflogenheit“. An die im Kadaifteig gebackene Brust der Magree Ente schmiegen sich Orangensauce, lauwarmer Rotkohlsalat sowie Kraupenschnitte.
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, Tomaten-Honigconfit sowie Waldpilz Aracini, ist ein wahrer Grunz zur Freude!

Duett vom Hirsch

€ 27,90

Mit uns ist gut Hirsche essen! Da Sie jetzt offiziell eingeweiht sind, ist das rosa geschmorte Duett vom Hirsch die einzig logische Konsequenz für Sie. Ihre wilde Wahl wird durch Preiselbeerjus, bunte Beete, marinierte Kirschen sowie Semmelaufwurf veredelt – oh deer!

Pappardelle mit mediterranem Gemüseragout

€ 19,90

Soll's was Vegetarisches sein? Dann sind die Würfel jetzt gefallen – und zwar auf Ihren Teller. Mit den Pappardelle samt mediterranem Gemüseragout ist alles im grünen Bereich. Dazu werden Zitronenthymian, Reisbällchen und Pecorino gereicht.

Unser Rindvieh

€ 36,90

Australisches Wagyu Rumpsteak auf der Fettkante gegrillt
Das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Wagys verleiht dessen Rumpf einen noch intensiveren Geschmack. Zu unserem Rindvieh gesellen sich aromatischer Pfefferjus, gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch sowie Sandkartoffeln.



STEAKS DRYAGE IRISCHER HERKUNFT

Rumpsteak	
160g Ladyscut	€ 31,00
250g Fullcut	€ 45,00
Rinderfilet	
160g Ladyscut	€ 37,00
250g Fullcut	€ 49,50
Durocschweinefilet	
250g	€ 25,50
Thunfischsteak vom Grill (glasig serviert)	
200g	€ 31,00

All unsere Steaks werden mit getrüffelter Portweinjus, sautierten Waldpilzen und kanarischen Kartoffeln samt Mochotopping 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.

Nudeln mit Bolognesesauce und Parmesan	€ 6,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes, buntes Gemüse, Ketchup, Mayo	€ 6,90
Lachsfilet mit Kartoffelwürfel, Kürbis	€ 6,90
Schupfnudeln-Pfanne mit Nürnberger Würstchen	€ 6,90



SÜSSE SÜNDEN

Birnen Zimt Kuppel Spekulatius Creumble Pflaume Vanilleeis	€ 8,50
Kaffeeschnitte Himbeere weißer Schokoladenknusper Moccaeis	€ 8,00
Omas Schokoladenpudding Bitterschokolade Mandeln Schlagrahm Beerensauce	€ 6,50
Eis aus der Manufaktur Beste Zutaten, nur Bio — na klar! Regional sowieso, sogar vegetarisch.	€ 8,50
Vanille Schokoladenknusper Brombeermark	
Schokolade Salzkaramellcreme Chilicrumble	
Pistazie Apfelkompott Vanillesauce	
Joghurt Schokoladenraspel Cassissauce	
Limette Basilikumcreme Nusskrokant	
Apfel-Basilikum Kekscrumble Mini Marshmallows	
Kids-Eis	€ 7,50
Erdbeer-Vanille Schokoladenraspel Mini Marshmallows	
Schoko-Vanille Schokoladenraspel Mini Marshmallows	