


Frühlingsmenü

Feines aus der Region

Burratini³ à la "Paoella" mit Kräuterpesto

dazu bunte Paprika, grüne Bohnen und rote Zwiebeln 


zart und saftig

Hähnchenbrust im Speckmantel⁶ mit Salbei und Rucola^{e,l}

dazu Brokkoliröschen, Pilze und Kartoffelnocken^{a,i}

Süßes aus Belgien

Schokoladencrème^m

mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz 

Preis pro Menü

Kinderpreis (3-12 Jahre)


40 €

25 €

Vorspeisen

etwas Kleines


Sauerteigbrot mit Krusteⁱ

dazu Sonnenblumenkerne-Petersiliencrème 

6 €

aus der Schale

Süßkartoffelsuppe

mit geräuchertem Tofu^m, Lauchzwiebeln und Hanfsamen 

8 €

frisch und knackig

Römersalat mit würzigem Dressing^{a,b,l} und gehobeltem Parmesan³

dazu Sauerteigbrot mit Krusteⁱ, confierte Cherrytomaten und Lauchzwiebeln

9 €

aus dem Schmortopf


Wildschweinbret mit grünen Bohnen,

Kartoffeln, Paprika und Sauerteigbrot mit Krusteⁱ

9 €

Feines aus der Region

Burratini³ à la "Paolella" mit Kräuterpesto³


dazu Salat von Paprika, grünen Bohnen und roten Zwiebeln 

14 €

Hauptgang

leicht und klasse


Erdapfel aus dem Ofen mit Steinsalz und Kümmel

dazu frühsummerlicher Salat^{a,b,l} und Sonnenblumenkerne-Petersiliencrème 

12 €

dicke Schnitte

angeröstetes Sauerteigbrot mit Krusteⁱ

mit Limetten-Humus, mariniertem Gemüse, geräuchertem Tofu^m und Römersalat 

13 €

aus dem Schmortopf

Wildschweinbret mit grünen Bohnen,

Kartoffeln, Paprika und Sauerteigbrot mit Krusteⁱ

14 €

gefüllte Pasta


Teigtaschen^{a,i} mit Gemüse und Ricotta gefüllt³

im Kräuter-Buttersud³ mit knackigem Gemüse und Gartenkresse 

18 €

FORSTHAUS grüner Teller

gebratene Kaiserschoten mit Hanfsamen und confierte Strauchtomaten

mit Kräuterkartoffeln, Gemüse und Sonnenblumenkerne-Petersiliencrème 

19 €

Hauptgang

aus dem Forst

Wildschweingulasch mit Tomaten, Olivenöl und Kräutern
dazu Pasta^{a,i}, Ziegenfrischkäse³ und Sprossen

20 €

zart und saftig

Hähnchenbrust im Speckmantel⁶ mit Salbei und Rucola^{e,l}
dazu gebratenes Gemüse, Pilze und Kartoffeln^{a,i}

23 €

aus dem Wasser

Filet vom gebratenen Zander^b
mit knackigen Kaiserschoten, Hanfsamen, confierten Tomaten und Kräuterkartoffeln

24 €

Spezialität aus Franken

Schäufele vom Schwein^{e,l}
dazu gebratenes Gemüse, rote Zwiebeln, gebackener Erdapfel mit Kümmel
und Sonnenblumenkerne-Petersiliencreme

24 €

Zartes vom Rind


geschmorte Ochsenbäckchen^{e,l}
mit gebratenem Gemüse, runden Nudeln^{a,i}, feiner Bratensauce und frischen Kräutern

26 €

Dessert

Süßes aus Belgien


Schokoladencreme^m

mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz 

7 €

aus dem Frost


Eisschale mit zwei Kugeln Eis

aus Hafermilchⁱ mit Kurkuma, dazu Beeren, Kokosflocken und Minzpesto 

9 €

ein besonderes Vergnügen

hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert^{3,a,i}

mit Zwetschgenröster, Mandeln^k und Puderzucker 

12 €

Kinder

Nudelnⁱ mit Tomatensauce 6 €
dazu gehobelter Parmesankäse³ 

Nudelnⁱ mit Tomatensauce 8 €
dazu gehobelter Parmesankäse³ und leckeres Gemüse 

Backkartoffel mit Butterflocken³ 8 €
dazu leckeres Gemüse 

kleine Hähnchenbrust⁶ 8 €
dazu Backkartoffel mit Butterflocken³ oder Nudelnⁱ mit Tomatensauce

Fischfilet^b 8 €
dazu Backkartoffel mit Butterflocken³ oder Nudelnⁱ mit Tomatensauce

zum Dessert
eine Kugel Vanilleeis^d 3 €
mit Streuseln