

# *Herzlich Willkommen*

Danke, dass Sie sich für einen Besuch im Forsthaus entschieden haben. Schön, dass Sie bei uns sind.

Was für uns 2010 mit einer Suche nach einem Ort der Ruhe, Entschleunigung und Besinnung auf das Wesentliche abseits der Großstadtheftik begann, hat sich mittlerweile zu einem Kleinod ländlicher Gemütlichkeit vor den Toren Berlins entwickelt.

Die liebevoll sanierten historischen Gebäude mit Gartenlandschaft und Streuobstwiese, eingebettet in den Wald des uralten Schwantener Forsts, sind ein besonderer Ort, an dem Sie Ihre ganz besonderen Momente erleben können.

Sinnliche Landlust und genussvolle Stunden mit Familie und Freunden, Geschäftspartnern oder einfach mal zu zweit: lassen Sie sich von uns verwöhnen. Das Gefühl, sich um nichts kümmern zu müssen, möchten wir gern an Sie weitergeben.

Unsere Speisekarte trägt die Handschrift unseres Küchenchefs Joachim Schöber.

Nach vielen Jahren Engagements in Hotellerie und Gastronomie im In- und Ausland kehrte er zurück in seine Brandenburgische Heimat. Seine moderne Interpretation traditioneller regionaler Küche, akzentuiert mit internationalen Noten ist der kulinarische Herzschlag Ihres Forsthausbesuchs.

Herzlichst

Ihre Familie Franke und das **FORSTHAUS**-Team

# Vier Jahreszeiten

## Frühlingserwachen im Forsthaus

Verzaubernde Düfte liegen in der Luft. Wohin man schaut, sprießen Knospen und entfalten sich mit bunten Farben. Nach langen kalten Wintermonaten feiern wir voller Ungeduld die wärmende und inspirierende Kraft der Sonne und begrüßen den Frühling mit frischen Rezepten.

Im Forsthaus gibt es ab Mitte März das kulinarische Frühlingserwachen. Vor allem leichte und fleischarme Gerichte sind in dieser Zeit angesagt. Der Frühling beschert uns endlich wieder heimische Gemüsesorten wie Spinat, Spargel, Rucola, Radieschen oder Bärlauch. Wir bringen Ihnen unsere Frühlingsideen auf den Teller. Lassen Sie sich überraschen.

### **21.3.-21.6. Frühling**

**Wenn die Natur erwacht ...**

### 22.6-21.9. Sommer

Wenn die Sonne lacht ...

### 22.9-20.12. Herbst

Wenn die Vögel nach Süden fliegen ...

### 21.12-20.3. Winter

Wenn der Kamin prasselt ...

# Frühlingsmenü

Duett von **Süßkartoffel** und **Blumenkohl** zu einer feinen Suppe kreiert

\*\*\*

Im Ofen gebackener **Camembert** mit geschmorten Kräuterkartoffeln und Salat <sup>3,d</sup>

\*\*\*

Confierte **Keule vom Schwarzfederhuhn** mitgeschmorter Paprika und Kartoffelgnocchi <sup>i-Weizen</sup>

\*\*\*

**Crème-Brûlée** mit einem Hauch von Karamell <sup>3, a, d</sup>

**pro Person**

**44,90 €**

**dazu unsere Weinempfehlung**

**Chardonnay** <sup>g</sup>, Weingut Studier, Pfalz  
trockener, frischer Wein mit Anklängen von Vanille und Banane

0,2L / Fl. 0,75

**7,50 / 32,00 €**

# Frühlingserwachen

## Aperitif Empfehlung

hausgemachte Maibowle <sup>8</sup> mit Prosecco aufgegossen

0,2 l

6,50 €

## Süppchen von Spargel

und Kartoffeln mit Lauchzwiebeln und Gartenkresse garniert <sup>3, d</sup>

7,90 €

## Frühlingssalat <sup>e, i</sup>

fein nussiger Rucola Salat, mariniert mit Balsamico-Dressing sowie mit gebratenem weißem Spargel, Erdbeeren und Zedernkerne  
garniert mit Sprossen und Lauchzwiebeln

12,90 €

## handgeschälter Spargel aus Kremmen (300g) <sup>3</sup>

mit Salzkartoffeln <sup>3</sup> und hausgemachter Sauce Hollandaise <sup>3</sup> oder brauner Butter <sup>3</sup>

mit gegrilltem Kotelett „350g“ vom Susländer Landschwein

mit Filet von der Lachsforelle <sup>b</sup>

18,90 €

27,90 €

26,90 €

## Zusätze zu einem Tellergericht

hausgemachte Sauce Hollandaise <sup>3</sup>

+

4,50 €

Semmelbrösel-Butter <sup>3</sup>

+

3,50 €

extra Portion Spargel 100g <sup>3</sup>

+

5,90 €

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere *Klassiker*, die Sie das ganze Jahr begleiten.

# Wussten Sie, dass...

- ... Sie bei uns übernachten können?
- ... wir uns über Ihre Anregungen freuen?
- ... wir am 01.03.2015 eröffnet haben?
- ... wir für geschlossene Veranstaltungen unser Restaurant an den Ruhetagen für Sie öffnen?



<b>Öffnungszeiten:</b>	Freitag	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
	Samstag	17:00 Uhr - 22:00 Uhr
	Sonntag	12:30 Uhr - 21:00 Uhr
	Feiertage	09:30 Uhr - 22:00 Uhr



Wir akzeptieren ec–cash mit Ihrer Geheimnummer.  
Zahlung mit Kreditkarte möglich.



Das Grundstück wird videoüberwacht



WLAN Forsthaus-Gast **Code: FH042022**



Elektro-Ladesäule-In Bearbeitung

# Aperitif

## Martini auf Eis

bianco <sup>g</sup> oder extra dry <sup>9,12,13</sup>

5 cl **4,50 €**

## MARTINI Fiero & Tonic <sup>9,10,12,13</sup>

auf Eis, mit Tonic gespritzt und mit frischer Orange angerichtet

Blutrot erfrischt dieser fruchtige und leicht bittere Aperitif, Aromen von Zitrusfrüchten und Blutorange verleihen ihm den typisch mediterranen Geschmack

0,2 l **7,50 €**

## Lillet Buck auf Eis <sup>g, 7,12</sup>

Französischer Weinaperitif gespritzt mit Ginger Ale und Limettensaft

serviert auf Eis ein klassisch eleganter und leichter Aperitif mit frischem Geschmack

0,2 l **7,50 €**

## Heidelbeer-Bellini

auf Eis mit Prosecco <sup>g</sup> oder alkoholfreiem Sekt <sup>g</sup>

Heidelbeer-Smoothie, serviert mit frischem Rosmarin

0,2 l **7,80 €**

## HUGO

wahlweise mit Prosecco <sup>g</sup>, Weißwein <sup>g</sup> oder alkoholfreiem Sekt <sup>g</sup>

erfrischend spritzig mit Holunder <sup>12</sup>, frischer Minze und Limette

0,2 l **7,50 €**

## HUGO Black

Holundersirup und schwarzer Johannisbeersaft gespritzt mit Prosecco <sup>g</sup> und Mediumwasser

eine erfrischende und kräftigere Alternative zum Klassiker, serviert mit frischer Minze und Limette

0,2 l **7,80 €**


## APEROL Sprizz <sup>7,10</sup>

wahlweise mit Prosecco <sup>g</sup>, Weißwein <sup>g</sup> oder alkoholfreiem Sekt <sup>g</sup>

bittersüß spritzig, mit frischer Orange


0,2 l **7,80 €**

# Vorspeisen

<b>Korb mit Mehrkornbrot</b> (ca. 140g) <small>i-Roggen, i-Weizen</small>	<b>4,90 €</b>
frisch gebacken aus Natursauerteig, serviert mit Salbei -Butter <sup>3</sup>	
<b>Blumenkohl-Curry-Süppchen</b> 	<b>7,90 €</b>
mit Kokosmilch gekocht, garniert mit rotem Curry und Lauchzwiebeln	
<b>Unsere Soljanka</b>	
mit Wildfleisch aus der Region, Gurken, Paprika, Tomaten, Schmorkohl und roter Beete	
<b>tiefer Teller</b>	<b>9,90 €</b>
<b>ovale Schale</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Hausgeräucherter Rindersaftschinken</b> <sup>6</sup>	<b>14,50 €</b>
mariniertes Rindfleisch aus dem Birkenrauch mit zerstoßenem Pfeffer, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch serviert mit Rucola, zart schmelzender gehobelter Parmesankäse <sup>3</sup> und marinierte Gurken	
<b>Junge knackige Salatblätter</b>	
angerichtet mit confierten Tomaten, eingelegten Oliven und Avocadospalten garniert mit Hanfsamen, Radieschen-Sprossen, Kresse, Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Balsamico-Dressing <sup>1</sup>	
<b>tiefer Teller</b>	<b>9,90 €</b>
<b>ovale Schale</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Zulage</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Filet von der Lachsforelle</b> <sup>b</sup>	

Zu allen Vorspeisen reichen wir Backwerk.

# Vegetarisch & Vegan


**Leicht pikantes Gemüse-Curry in Kokosmilch gekocht**  **19,90 €**  
serviert mit Pfannengemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen, garniert mit Lauchzwiebeln  
Das Curry bekommt seine fruchtige Note vom Zitronengras sowie die Schärfe von einer milden Chili-Sorte.

**Grüner Garten** **19,50 €**  
mit allerlei Gemüse was die Saison zu bieten hat, marinierte Salate verfeinert mit Hanfsamen,  
roh eingelegte rote Rüben und Süßkartoffeln aus dem Ofen, garniert mit Sprossen,  
Kresse und Lauchzwiebeln

Angelehnt an die Idee einer Super-Food-Bowl entstand unser grüner Teller.

Hinter dem Prinzip einer Bowl (dt. Schale) stecken Ernährungsprinzipien der chinesischen und japanischen Medizin.

Sie vereinen sowohl ein günstiges Verhältnis zwischen komplexen Kohlehydraten, Eiweißen und Fetten als auch den Anteil von roher und gekochter Kost.

**Gebackene Aubergine**  **17,90 €**  
mit Olivenöl und Majoran, an hausgemachtem Tomatenpesto, und Kichererbsen-Hummus <sup>f,k</sup>  
dazu reichen wir in der Schale gebackene kleine Kräuterkartoffeln

**dazu unsere Empfehlung**

<b>Bianco Secco</b> <sup>g</sup> , Frizzante, OcaBianca	0,2 l / 0,75 l	<b>4,90 / 23,00 €</b>
Zartgrün mit hellen Reflexen, frischer Apfelduft mit Aprikosennote und feinfruchtiger Säure		



# Fisch

**Filet von der Lachsforelle <sup>b</sup>** **21,90 €**

auf Nadelholz gebacken, mit Pfannengemüse und Kichererbsen in Kokosmilch gekocht,  
serviert mit Süßkartoffeln aus dem Ofen

**Zartes Kräutermatjesfilet <sup>b</sup>** **18,90 €**

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, gegrillter Avocado, confierten kleinen Tomaten,  
serviert mit kleinen Kressekartoffeln an hausgemachter grüner Sauce <sup>3</sup>

**Geräucherte Forelle <sup>b</sup>** **19,90 €**

fangfrisch aus den Flüssen der Region, mit hausgemachter grüner Sauce <sup>3</sup> und kleinem Salat <sup>1</sup>  
serviert mit gebackenen Kräuterkartoffeln, garniert mit Gartenkresse  
in Buchenholz und Wacholder frisch geräuchert

dazu **unsere Weinempfehlung**

**Grauer Burgunder <sup>8</sup>**, Weingut Bischoffingen, Baden 0,2 l **7,30 €**

trockener, sehr fruchtiger und frischer Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln

**Unsere Kräutersoße ist eine hausgemachte grüne Joghurt-Soße <sup>3</sup> aus sieben frischen Gartenkräutern wie Gartenkresse, Sauerampfer, Dill, Pimpernelle u.a.**

# Fleisch

## **Hausgemachte Wildbratwurst <sup>l,e</sup>**

**18,90 €**

mit Pfannengemüse, handgeschälten Salzkartoffeln und Wild-Jus,  
serviert mit hausgemachtem Senf <sup>l</sup>

## **Wildschwein-Curry**

**22,50 €**

mit Mais, Kichererbsen, geschmorte Paprika und Süßkartoffeln aus dem Ofen <sup>3</sup>  
einen erfrischenden Kälteschub durch die leichte Schärfe des Chillies inklusive

## **Zart geschmortes Schaufelstück vom Rind**

**24,50 €**

mit Pfannengemüse, geschmorte Kräuterkartoffeln und Bratensauce <sup>e</sup>

Wir nehmen uns sehr viel Zeit für das Schmoren des Schaufelstücks. Somit bleibt das edle Fleisch schön saftig und zart, ebenso wie die feinen Sehnen. Nicht nur bei Kennern als Delikatesse bekannt!

## **Gegrilltes Kotelett „350g“ vom Landschwein**

**26,90 €**

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, Pfannengemüse und in der Schale gebackene Kräuterkartoffeln

Das Susländer Schwein kommt aus Schleswig-Holstein und wird mit speziellen Futtermischungen, welche frei von Antibiotika oder chemischen Zusätzen sind, gefüttert.

**dazu unsere Weinempfehlung**

**Cabernet-Sauvignon/Merlot <sup>g</sup>**, Weingut Studier, Pfalz

0,2L / Fl. 0,75

**7,50 / 34,00 €**

trockener starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere

# Beilagen

nehmen Sie zu einem Hauptgericht eine zusätzliche Beilage, im Schälchen serviert

in der Schale gebackene kleine Kräuterkartoffeln

Süßkartoffelspalten aus dem Ofen

gedrehte frische Nudeln <sup>3, i-Weizen</sup>

handgeschälte Salzkartoffeln <sup>3</sup>

Pfannengemüse

unsere grüne Soße <sup>3</sup>

Portion Bratensoße <sup>e</sup>

hausgemachte Salbeibutter <sup>3</sup>

**Ergänzend zu einem Tellergericht**

**4,90 €**

**Gern packen wir Ihre Speisen zum Mitnehmen für Sie ein.**

**2,00 €**

Verpackung zum Mitnehmen, je Schale

**Sollten Sie einmal nicht so großen Hunger haben, können Sie sich auch ein Gericht teilen.**

**2,50 €**

Gedeck für geteilte Tellergerichte

# Kinder

## Für unsere Kleinsten

7,90 €

Gedrehte frische Nudeln <sup>a, i-Weizen</sup> mit Parmesankäse <sup>3</sup> an hausgemachter Tomatensauce

\*\*\*

Kartoffeln <sup>3</sup> mit 3 Hackfleischbällchen <sup>i-Weizen, l</sup> und Bratensauce <sup>e</sup>

\*\*\*

Dinkelgrießbrei, <sup>i-Weizen</sup> mit Vanille und Beeren, kalt serviert

**Aufpreis für einen Zusatz**

2,90 €

**Räuberteller**

2,00 €

**1 Kugel Eis**

3,00 €



Fragen Sie nach unserem aktuellen Eisangebot

# Dessert

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** a,d,i-Weizen **10,50 €**

karamellisiert mit hausgemachten Zwetschgenröstern, Mandeln und Puderzucker

Unser Kaiserschmarrn wird frisch zubereitet. Daher bitten wir eine kleine Wartezeit einzuplanen.

Bestellen Sie sich doch Ihren Schmarrn gleich bei der Tischreservierung mit.

**Streusel, Krümel und viel Knack** 3,i-Weizen **7,90 €**

zwei Kugeln Vanille-Eis <sup>3</sup> mit eingekochtem Obst und lauwarmen Mandelkrokant

Angelehnt an den Britischen Crumble, der wie ein Obst-Streuselkuchen nur ohne Boden gebacken wird.

Alle Zutaten werden im Forsthaus separat gegart und gebacken und erst am Ende beim Anrichten zusammengeführt

**Dinkelgrießbrei** i-Weizen **mit Vanille und Beeren** **7,90 €**

Kalt serviert

**Classic heiß & kalt** 3,8,d **5,50 €**

Espresso mit 1 Kugel Vanille-Eis <sup>3,d</sup>

**Portion Schlagsahne** **1,10 €**

**Kuchen** 3, a, i-Weizen

wechselnde Angebote an Blechkuchen und Cremeschnitten

Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter!

Unser Eis beziehen wir vom „Eisspatz“.

Die Berliner Manufaktur verzichtet komplett auf chemische Zusatzstoffe - Eis pur.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über unser aktuelles Angebot.