

## Vorspeisen

€

### Fraensteiner Festtagssuppe

7,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

### Spargelrahmsüppchen

9,50

mit Mandelsahnehaube

für Feinschmecker – mit unserer hausgemachten Lachspraline

+3,00

### Salat von grünem und weißen Spargel

17,00

mit Kerbelvinaigrette und Sülze vom Tafelspitz

### Frühlingshafter Blattsalat mit Ziegenkäse

14,50

Honig und Pinienkernen

### Forsthaus Landkrustenbrot

pro Person 3,90

Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz

## Aperitif Empfehlung

### Bitburger Pils 0,1l

1,50

### Försters Sekt – Extra dry

0,1 l mit einem Schuss Walderdbeeren-Likör

7,50

### Spritziger Hirsch

Lillet Blanc, Tonic Water, Winzersekt, Gurke

8,00

### Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel- und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90

# Gäste Lieblinge

## Hausgemachte Rinderroulade

mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln,  
gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Kalbsbrät

28,00 €

## Försters Zwiebelrostbraten

vom argentinischen Rinderrücken  
in Cognac-Rahmsoße, unseren handgeschabten Eierspätzle  
und knusprig ausgebackenen Zwiebeln

35,00 €

## Spargelgenuss

500g Stangenspargel | 250g Stangenspargel

mit Salzkartoffeln, zur Wahl mit  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

28,00 € | 24,00 €

Dazu empfehlen wir:

Zweierlei Schinken	+ 8,00 €
Kalbsschnitzelchen	+15,00 €
Gebratenes Bachsaiblingfilet	+14,00 €

## Försters Fisch Empfehlung

€

### Taunus-Forelle

25,00

klassisch nach „Müllerin Art“ in Butter goldbraun gebraten  
oder wahlweise „blau“ im Wurzelsud gegart  
serviert mit Salzkartoffeln, gehacktem Schnittlauch und grünem Salat

### Filet vom Bachsaibling auf der Haut knusprig gebraten

27,50

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

## Vegetarisches aus der Forsthausküche

### Unsere Grüne Soße

17,00

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

### Spinat-Semmelknödel

25,00

mit Waldpilzen und kleinem Salat



Im Forsthaus Rheinblick legen wir besonderen Wert darauf frische und saisonale Produkte aus der Region zu verarbeiten. So war es für uns eine Selbstverständlichkeit, der Kooperation »Hessen à la carte« beizutreten. Ein Großteil der Produkte, die wir Ihnen aus Küche, Ausschank und Weinkeller servieren, beziehen wir von regionalen Produzenten und Lieferanten. Partner, die wir überwiegend persönlich kennen und von deren hohen Qualitätsstandards wir uns regelmäßig vor Ort überzeugen.

Auf kurzen Wegen sowie mit viel Erfahrung und Sachverstand bieten unsere Lieferanten Produkte von hoher Qualität und Frische. Das machen wir natürlich gerne auch für unsere Gäste transparent.

Allergiker Information: Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne eine mündliche Auskunft. Die schriftliche Dokumentation kann jeder Zeit eingesehen werden.

Liebe Gäste,

Wir bereiten alle Speisen frisch zu und versuchen dabei auf sämtliche Zusatzstoffe zu verzichten. Allerdings sind in Produkten wie Butter, Dörrfleisch und Speiseeis Zusatzstoffe enthalten. Diese legen wir gerne offen. Wenn Sie sich über die Zusatzstoffe informieren möchten, fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Speisekarte.

## Forsthaus Klassiker

€

### Hausgemachte Königsberger Klopse

in Kapernsoße mit Reis und Rote Beete

18,00

### Tafelspitz vom Kalb

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

26,00

### Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig in der Pfanne ausgebacken  
mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone

32,00

### Försters Backendl

ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken

serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone

26,00

### Schnitzel Jäger Art

frisch paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln,

Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat

22,00

### Unser Forsthauskotelette

großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten

serviert mit Bratkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)

26,00

### Hirschschäuferl

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit unseren selbstgemachten Serviettenknödeln,  
Rahmwirsing und Preiselbeeren

27,00