



Vorspeisen

€

Fraensteiner Festtagssuppe

5,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

Wiesenkräuterschaumsüppchen

6,80

mit Croutons und Kressesahne

Marinierter Blattsalat der Saison

10,50

mit knusprigen Speckkrusteln

mit gebackenem Ziegenkäse im Knuspermantel mit Honig und Pinienkernen

12,50

Aperitifempfehlung

Bitburger Pils 0,1l

0,90

Winzersekt 0,2 l mit einem Schuss Waldbeeren-Likör

6,50

Rharbarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Winzersekt, Soda

6,90

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90





Frühlingsgenuss & Spargelzeit im Forsthaus

€

500g Stangenspargel / 250g Stangenspargel 24,50 | 21,50
mit Sauce Hollandaise, hausgemachter Grüne Soße oder Butter mit Salzkartoffeln

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Gemischter Schinken 6,50
Kalbsschnitzelchen 13,50
Gebratenes Lachsforellenfilet 12,50

Hausgemachte Grüne Soße 13,50
mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

In Rheingauer Riesling geschmorte Kaninchenkeule 25,00
mit Estragonrahmsauce, Vichy Karottengemüse und grünen Bandnudeln

Wildbratwurst auf Linsengemüse 19,00
Wildbratwurst vom Metzger Schütz aus Wicker auf Rahmlinsengemüse,
SenfsaatsöÙle und unseren Röstkartoffeln

Unsere selbstgemachte Wildsülze 16,00
nach Rezept der Seniorchefin mit hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln





Försters Fisch Empfehlung

€

Taunus-Forelle

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

19,50

Lachs-Forelle auf der Haut knusprig gebraten

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

22,00



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.





Forsthaus Klassiker

€

Hausgemachte Königsberger Klopse

16,00

in Kapernsoße mit Rote Beete und Reis

Tafelspitz vom Kalb

21,00

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

27,50

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

Schnitzel Jäger Art

17,00

frisch paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat

Unser Forsthauskotelette

18,00

großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten serviert mit Röstkartoffeln

Geschmorte Hirschkeule – unser Hirschschäuferl

21,00

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren

Rumpsteak vom Argentinischen Rind (250 Gramm Rohgewicht)

31,00

klassisch mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln oder wahlweise mit unserer hausgemachten Bärlauchbutter





Desserts

€

Das Umgekehrte von „Stressed“ ist Desserts
(Sir Peter Ustinov)

Forsthaus-Becher

6,50

Hausgemachtes Rahmeis mit Mandarinen, Eierlikör und Schlagsahne

Unsere Waldbeerengrütze mit Vanillesoße und Schlagsahne

5,90

Schokotraum

Unser hausgemachtes cremiges Mousse au Chocolat von 60%iger Schweizer Schokolade mit „Poli Bomb“ Eierlikör – feinster Eierlikör aus Italien

8,50

Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeeren

6,50

Beschwipstes Zitronensorbet

7,00

mit frischen Beeren und einem Schuss Rheingauer Riesling Sekt aufgefüllt

...darf es noch etwas Obst im Glas sein?

Gerne kommen wir mit unserem **Spirituosenkörbchen** an Ihren Tisch und beraten Sie





Kaffee und Tee

Tasse Kaffee	2,-
Tasse Kaffee Hag	
Kännchen Kaffee	
Kännchen Kaffee Hag	3,90
Espresso	2,20
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,00
Heiße Trinkschokolade mit Sahne	2,80
Heiße weiße Trinkschokolade mit Milchschaum	3,-
Großes Glas Tee – verschiedene Sorten	
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüntee, Kräutertee, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeeren	2,90

