



## Vorspeisen

€

### Frauensteiner Festtagssuppe

5,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

### Kürbisrahmsüppchen

6,50

mit Steierischem Kürbiskernöl

### 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

### Lillet Rheingau

Lillet Blanc, Rheingauer Riesling, Soda und Gurke

7,90

### Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90





# Goldener Herbst

	€
<b>Pfälzer Saumagen mit Sahnepüree und Apfel-Sauerkraut</b> Vom Metzger Hambel aus Wachenheim nach Original Rezept des Alt-Bundeskanzlers Helmut Kohl	18,00
<b>Selbstgemachte Sülze von Perlhuhn und Pfifferlingen</b> mit unserer hausgemachten grünen Soße, Salatbukett und Röstkartoffeln	16,00
<b>Roastbeef klassisch</b> Rosa gebraten und dünn aufgeschnitten mit Röstkartoffeln und hausgemachter Kräuterremoulade	17,00
<b>Wildbratwurst auf Linsengemüse</b> Wildbratwurst vom Metzger Schütz aus Wicker auf Rahmlinsengemüse, Senfsaatsöble und unseren Röstkartoffeln	19,00
<b>Lammrücken rosa gebraten</b> mit hausgemachten Tomaten-Gnocchi und Rotweinjus	31,00





## 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

### 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 Hirschschäufel

21,00

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren

### Rumpsteak vom Argentinischen Rind (250 Gramm Rohgewicht)

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

28,00





## 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