



Vorspeisen

€

Frauensteiner Festtagssuppe

5,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

Wiesenkräuterschaumsüppchen

6,80

mit Croutons und Kressesahne

Sommerlicher Blattsalat

mit gebackenem Ziegenkäse im Knuspermantel mit Honig und Pinienkernen

12,50

oder wahlweise mit gebratenen Waldpfeifferlingen

14,00

Aperitifempfehlung

Bitburger Pils 0,1l

1,20

Försters Sekt – Extra dry

0,1 l mit einem Schuss Waldbeeren-Likör

6,90

Rharbarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Winzersekt, Soda

7,50

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90





Sommergenuss im Forsthaus

	€
Förster's Backhendl	21,00
ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfelsalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone	
Hausgemachte Bandnudeln	19,00
mit wahlweise Rehbolognese, gehobeltem Bergkäse und Salat	
oder gebratenen Waldpifferlingen und Salat	21,00
Unsere Grüne Soße	14,00
mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln	
Ravioli vom Kaninchen und Pfifferlingen	18,00
hausgemacht, serviert auf Rahmlauchgemüse	
Wildsülze nach Rezept der Seniorchefin	16,00
hausgemacht, serviert mit unserer 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

Filet von der 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

28,50

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

Schnitzel Jäger Art

18,00

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

Unser Forsthauskotelette

19,00

großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten
serviert mit Röstkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)

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 Waldkräuterbutter
oder gebratenen Waldpfefferlingen

+ 4,00



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



