

Vorspeisen	€
Fraensteiner Festtagssuppe hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln	8,00
Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Kresse-Sahne	9,50
Salat von grünem und weißen Spargel mit Scheiben vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz und grüner Soße	18,00
Marinierte Blattsalate mit Ziegenkäse mit Honig und Pinienkernen	14,50
Forsthaus Landkrustenbrot unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz	pro Person 3,90

Aperitif Empfehlung

VELTINS Pilsener 0,1l	2,50
Försters Sekt – Extra dry 0,1 l mit einem Schuss Walderdbeeren-Likör	7,50
Rosé Royal 0,2l Rosé trocken vom Weingut Egert, Tonic Water, Limette und Rosmarin	9,50
Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l Apfel- und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen	6,50

Gäste Lieblinge

Rehbratwurst vom Waldladen Chausseehaus
mit Pfifferling-Linsengemüse und Röstkartoffeln

24 €

Unser Wildtöpfchen

Geschmortes von Reh und Wildschwein
mit Brokkoli, Preiselbeeren und
selbstgemachten Mandelkroketten

31 €

Försters Zwiebelrostbraten

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

35 €

Der erste Pfälzer Stangenspargel ist da

Portion Pfälzer Spargel
mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

26,00 €

Dazu wahlweise:

Mandelschnitzelchen von der Strohschweinlende

12,00 €

Gemischter Schinken

8,50 €

Försters Fisch Empfehlung

€

Taunus-Forelle

28

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

31

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

Vegetarisches aus der Forsthausküche

Unsere Grüne Soße

17

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

Spinat-Semmelknödel

25

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	€
<p>Tafelspitz vom Kalb mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing</p>	28
<p>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig in der Pfanne ausgebacken mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone</p>	32
<p>Försters Backhendl ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone</p>	27
<p>Schnitzel vom Jungschweinrücken frisch paniert mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat</p>	26
<p>Unser Forsthauskotelette großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten serviert mit Bratkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)</p>	28
<p>Hirschschäuferl in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit unseren selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren</p>	29