

Vorspeisen

€

Frauensteiner Festtagssuppe

6,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

Kürbis-Kokos-Suppe

8,00

mit steierischem Kürbiskernöl und Kräutersahne

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen

15,00

mit Balsamico-Linsen und Kartoffeldressing

Marinierter Blattsalat mit Ziegenkäse

12,50

Honig und Pinienkernen

Forsthaus Landkrustenbrot

pro Person 3,80

Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz

Aperitifempfehlung

Bitburger Pils 0,1l

1,30

Försters Sekt – Extra dry

0,1 l mit einem Schuss Waldbeeren-Likör

7,90

Winter Spritz

Ramazotti Rosato, Winzersekt, Zimt, Anis

7,50

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90

Wintergenuss im Forsthaus

	€
Förster's Backhendl	23,00
ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone	
Hausgemachte Rinderroulade	25,00
mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Kalbsbrät	
Szegediner Wildschweingulasch	24,00
mit Trauben, Sauerrahm und geschmälzten Kartoffelknödeln	

Gänsebraten - Brust oder Keule

mit Karamellmaronen, Apfelrotkraut
und hausgemachten Kartoffelklößen

Brust oder Keule 38,00 EUR p.P.

Försters Fisch Empfehlung

€

Taunus-Forelle

21,50

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

24,00

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

Vegetarisches aus der Forsthausküche

Unsere Grüne Soße

15,00

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

Spinat-Semmelknödel

23,00

mit Rahm-Pfifferlingen 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 Rote Beete und Reis

16,00

Tafelspitz vom Kalb

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

23,00

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

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

29,00

Schnitzel Jäger Art

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

19,00

Unser Forsthauskotelette

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

23,00

Hirschschäuferl

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit selbstgemachten Serviettenknödeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren

24,00

Rumpsteak vom Argentinischen Rind (250 Gramm Rohgewicht)

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

31,00

+ 4,00