

Vorspeisen

€

Fraensteiner Festtagssuppe

6,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

Kartoffel-Steinpilzrahmsüppchen

7,50

mit Majoran Croutons

zusätzlich für Feinschmecker - mit unserer hausgemachten Wachtelpraline

+3,00

Marinierter Blattsalat mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen

12,50

Terrine vom Taunushirsch mit Pistazien und Selleriesalat

14,00

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

6,90

Rharbarber Spritz

Aperol, Rhabarbersaft, Winzersekt, Soda

7,50

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l

Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen

5,90

Frühlingserwachen im Forsthaus

	€
Forsthaus Rinderroulade klassisch gefüllt mit Vichykarotten, Majoranjus und Kräuterkartoffeln	25,00
Rehbolognese mit hausgemachten Bandnudeln gehobeltem Bergkäse und Salat	19,00
Förster´s Backhendl ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfelsalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone	23,00

„Pfälzer Glück“

Von der Traditionsmetzgerei Hambel aus Wachenheim.

Original Pfälzer Saumagen, geschmelzter Leberknödel und Rostbratwurst.

Dazu servieren wir Apfel-Sauerkraut und Kartoffelrahmpüree.

21,00 €

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 von der Lachs-Forelle 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

Südtiroler Nudeltaschen

18,00

mit Bergkäse und Spinat gefüllt, dazu servieren wir Tomaten-Zucchini Gemüse



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

23,00

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

21,00

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

Hirschschäuferl

24,00

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 Waldpifferlingen

+ 4,00

Desserts

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

	€
Forsthaus-Becher Hausgemachtes Rahmeis mit Mandarinen, Eierlikör und Schlagsahne	7,50
Unsere Waldbeerengrütze mit Vanillesoße und Schlagsahne	6,90
Schokotraum Unser hausgemachtes cremiges Mousse au Chocolat von 60%iger Schweizer Schokolade mit „Poli Bomb“ Eierlikör – feinsten Eierlikör aus Italien	9,50
Zwetschgen-Crumble mit hausgemachtem Kaffee-Creme-Eis	8,50
Beschwipstes Zitronensorbet mit frischen Beeren und einem Schuss Rheingauer Riesling Sekt aufgefüllt	7,00
Unsere herzhaft Alternative zur frühen oder späten Stunde: 1 Paar Original "Sacherwürstel" mit Krensenf und unserem Landbrot	6,00
Das Würstel mit Stammbaum. Aus dem berühmten Hotel Sacher in Wien direkt ins Forsthaus Rheinblick. Mit diesem eleganten Würstel verwöhnte schon Anna Sacher Ihre Gäste zu später Stunde. Wir greifen diese Tradition gerne auf.	

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

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