

## Vorspeisen

€

### Frauensteiner Festtagssuppe

6,50

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

### Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Kerbelsahne

8,00

### Salat von grünem Spargel und Waldpfifferlingen

15,00

mit Terrine von der Lachsforelle und Meerrettich

### Marinierter Blattsalat mit Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen

12,50

### 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

### 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*

	€
<b>Förster's Backhendl</b> ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone	23,00
<b>Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Röstkartoffeln</b> dünn aufgeschnitten serviert mit Salatbouquet	22,00
<b>Rehbolognese mit hausgemachten Bandnudeln</b> gehobeltem Bergkäse und Salat	19,00

## Forsthaus meets Nordseeküste

### Unser Sylter Krabbenbrot

Geröstetes Forsthaus Landkrustenbrot, Büsumer Krabben, frischer Matjes,  
mit Cocktailsoße und Kräuterrührei

22,00 €

## 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 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.

## Forsthaus Klassiker

€

### Hausgemachte Königsberger Klopse

in Kapernsoße mit Rote Beete und Reis

16,00

### Frikassee vom Freilandhuhn unter der Blätterteighaube

mit Champignons, Rahmkarotten und Kartoffelkrapfen

24,00

### 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