

Vorspeisen	€
Fraensteiner Festtagssuppe hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln	8,00
Kartoffel-Steinpilzrahmsüppchen mit Majoransahne und Croutons wahlweise mit knuspriger Praline vom Ochsenbäckchen	9,50 +4,50
Marinierter Pfälzer Spargel mit Parmaschinken und Büffelmozzarella und hausgemachter Kräutermayonaise	19,00
Wildkräutersalat mit Kartoffeldressing mit Speckwürfelchen und Croutons	13,00
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
Orangen Rosmarin Spritz 0,2l Canonina Likör aus Mallorca, Tonic und Rosmarin	8,00
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 €

Cordon Bleu vom Strohschwein
mit Bergkäse und Metzgerschinken gefüllt.
Serviert auf Spargelrahmgemüse,
Portweinjus und Herzoginkartoffeln

31 €

Roulade vom Weiderind
mit Majoranjus, Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln

28 €

Königsberger Klopse
traditionell mit Kapernsoße, Buttereis
und eingelegter Roter Beet

22 €

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

35 €

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

€

Tafelspitz vom Kalb

28

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

32

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

Försters Backhendl

27

ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken
serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone

Schnitzel vom Jungschweinrücken

26

frisch paniert mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons
und kleinem gemischtem Salat

Unser Forsthauskotelette

28

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

Unser Wildtöpfchen

31

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