

## Vorspeisen

€

### Frauensteiner Festtagssuppe

8,00

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln

### Kartoffel-Steinpilzrahmsüppchen

9,50

mit Majoransahne und Croutons

wahlweise mit knuspriger Praline vom Ochsenbäckchen

+4,50

### Wildkräutersalat mit gebratenen Waldpifferlingen

18,00

mariniert mit Himbeervinaigrette

### Forsthaus Landkrustenbrot

pro Person 3,90

unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz

## Aperitif Empfehlung

### VELTINS Pilsener 0,1l

2,50

### Försters Sekt – Extra dry 0,1 l

7,50

mit einem Schuss Walderdbeeren-Likör

### Rheinblick Orangen Spritz 0,2l

9,50

Canonita Orangenlikör aus Mallorca, Sekt, Tonic, Orange und Eis

### Sekt "Zero" Privat Cuvee blanc | alkoholfrei 0,1 l

6,90

Weingut J. Ohlig, Oestrich-Winkel

### Forsthaus Sommergenuss| alkoholfrei 0,2l

8,50

Mionetto Aperitivo Spritz, alkoholfreier Sekt, Zitrone und Eis

# Gäste Lieblinge

## **Forsthaus meets Nordsee – Sylter Krabbenbrot**

Geröstetes Forsthaus Landkrustenbrot, Nordsee Krabben, frischer Matjes,  
mit Cocktailsöße und Kräuterrührei

27 €

## **Forsthaus Sommergarten**

Salatherzen, Kirschtomaten, Parmesanspäne, geröstete Pinienkerne,  
Balsamico Vinaigrette und Cocktailsauce

14 €

Wahlweise mit...

Hähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel + 11 €

4 Gebratene Riesengarnelen + 13 €

## **Cordon Bleu vom Strohschwein**

mit Bergkäse und Metzgerschinken gefüllt,  
mit Portweinjus und Herzoginkartoffeln  
serviert auf Rahmkohlrabi

31 €

## **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.

<b>Forsthaus Klassiker</b>	€
<p><b>Tafelspitz vom Kalb</b> mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing</p>	28
<p><b>Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb</b> in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig in der Pfanne ausgebacken mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone</p>	32
<p><b>Försters Backhendl</b> ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone</p>	27
<p><b>Unser Forsthauskotelette</b> 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><b>Königsberger Klopse</b> traditionell mit Kapernsoße, Buttereis und eingelegter Rote Beete</p>	22
<p><b>Schnitzel vom Jungschweinrücken</b> frisch paniert mit Bratkartoffeln, Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat</p>	26
<p><b>Unser Wildtöpfchen</b> geschmortes von Reh und Wildschwein mit Brokkoli, Preiselbeeren und selbstgemachten Mandelkroketten</p>	31