



VORSPEISEN

€

FRAUENSTEINER FESTTAGSSUPPE
hausgemachte Kraftbrühe mit dreierlei Einlage

4,50

RAHMSUPPE VON WIESENKRÄUTERN
mit Croutons

5,90

MARINIERTE BLATTSALATE
mit Senfdressing, lauwarmen Speckwürfelchen und Croutons
oder mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen

8,80

10,90

STEINPILZ PANNA COTTA
Hausgemacht mit eingelegten Preiselbeeren
und geräuchertem Wildschinken

11,90

APERITIFEMPFEHLUNG

€

BITBURGER PILS

0,1 L

0,90

WINZERSEKT
mit Waldbeeren-Likör

0,2 L

6,20

ALKOHOLFREI

FRUCHTCKOCKTAIL
Apfel-und Orangensaft, Granatapfelsirup,
mit Bitter Lemon aufgegossen

0,2 L

5,90



Frühlingsgenuss

im Forsthaus Rheinblick

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

ROSA GEBRATENES KALBSSTEAK

mit Frühlingsgemüse und Estragonsauce
dazu servieren wir unsere handgeschabten „Forsthaus Spätzle“
(15 Eidotter auf 1 Kilogramm Mehl)

24,50 €



FORSTHAUS EMPFEHLUNG

€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit Röstkartoffeln und Gurken-Dillsalat

23,50

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
nach Rezept der ostwestfälischen Großmutter
mit Gurken, Zwiebeln und Kalbsbrät gefüllt,
serviert mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln

17,50

HAUSGEMACHTE GRÜNE SOÛE
mit Bauernhofeiern und Salzkartoffeln

12,50

TAUNUS-FORELLE
nach Müllerin Art oder blau im Wurzelsud
mit Salzkartoffeln und grünem Salat

16,70

LACHSFORELLE
kross gebraten auf Gurken-Dillgemüse
mit Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

18,50



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.



FORSTHAUSKLASSIKER

€

KÖNIGSBERGER KLOPSE

14,50

in Kapernsoße mit Roter Beete und Reis

FORSTHAUSKOTELETTE

16,50

großes Kotelette mit Stiel vom Schwein
serviert mit Bratkartoffeln

SCHNITZEL JÄGER ART

15,10

mit Rahmsoße von frischen Champignons
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

TAFELSPITZ VOM KALB

17,60

mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce

HAUSGEMACHTE WILDSÜLZE

14,90

nach original Rezept der Seniorchefin,
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

HIRSCHSCHÄUFERL

17,90

in Spätburgunder geschmorter Hirschbraten,
mit Preiselbeeren und selbstgemachten Serviettenknödeln

MEDAILLONS VON DER JUNGSCHWEINLENDE

17,90

mit Café de Paris Sauce, Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

16,90

kalt serviert mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND

23,00

mit Bratkartoffeln und wahlweise
geschmorten Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter



DESSERTS

€

DAS UMGEKEHRTE VON „STRESSED“ IST DESSERTS
(SIR PETER USTINOV)

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA
mit marinierten Beeren

6,50

WALDBEERENGRÜTZE
mit Vanillesoße und Sahne

5,10

VANILLEEIS
mit Mandarinen, Eierlikör und Sahne

6,50

MAIKRAUT
Waldmeistermousse mit Blaubeermark,
Vanillerahmeis und Haselnussgebäck

7,90

ZITRONENSORBET
mit Beeren und Rheingauer Riesling Sekt aufgegossen

6,50

UNSERE PRALINEN-ETAGERE
mit fünf verschiedenen Pralinen
aus der Confiserie Kunder, Wiesbaden

4,90



K A F F E E & T E E

TASSE KAFFEE 2,00
TASSE KAFFEE HAG

KÄNNCHEN KAFFEE 3,90
KÄNNCHEN KAFFEE HAG

ESSPRESSO 2,20

MILCHKAFFEE 3,00

LATTE MACHIATTO 3,00

HEISSE TRINKSCHOKOLADE 2,80
mit Sahne

HEISSE WEISSE TRINKSCHOKOLADE 3,00
mit Milchschaum

GROSSES GLAS TEE 2,90
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüntee,
Kräutertee, Pfefferminze, Kamille, Sommerbeeren