



VORSPEISEN

€

FRAUENSTEINER FESTTAGSSUPPE
hausgemachte Kraftbrühe mit dreierlei Einlagen

5,00

RAHMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS
mit Croutons und steierischem Kürbiskernöl

6,00

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

8,80

11,90

LECKERE BURRATA
mit Salat von bunten Tomaten und Basilikum

12,50

APERITIFEMPFEHLUNG

€

BITBURGER PILS

0,1 L

0,90

WINZERSEKT
mit Waldbeeren-Likör

0,2 L

6,50

ALKOHOLFREI

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

0,2 L

5,90



Herbstgenuss

im Forsthaus Rheinblick

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

PFÄLZER SAUMAGEN
vom Metzger Hambel aus Wachenheim
mit Apfel-Sauerkraut und Sahnepüree

18,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018er SAUVIGNON BLANC TROCKEN
Weingut Braunewell, Rheinhessen

0,2 L 6,90 €



FORSTHAUS EMPFEHLUNG

€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit Röstkartoffeln und Gurken-Dillsalat

24,00

FRISCHER CUXHAVENER MATJES
mit eingelegter Rote Beete, Apfeln und Salzkartoffeln

15,00

HAUSGEMACHTE GRÜNE SOÛSE
mit Bauernhofeiern und Salzkartoffeln

13,00

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

19,00

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

20,00



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

in Kapernsoße mit Roter Beete und Reis

14,50

FORSTHAUSKOTELETTE

großes Kotelette mit Stiel vom Schwein
serviert mit Bratkartoffeln

18,00

SCHNITZEL JÄGER ART

mit Rahmsoße von frischen Champignons
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

16,00

TAFELSPITZ VOM KALB

mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce

18,00

HAUSGEMACHTE WILDSÜLZE

nach original Rezept der Seniorchefin,
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

14,00

HIRSCHSCHÄUFERL

in Spätburgunder geschmorter Hirschbraten,
mit Preiselbeeren und selbstgemachten Serviettenknödeln

18,00

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

kalt serviert mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

17,00

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND (250 Gramm Rohgewicht)

mit Bratkartoffeln und wahlweise
geschmorten Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter

25,00



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