



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

8,80

oder mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen

10,90

oder mit naturgebratenen Waldpfeifferlingen

(groß) 13,50

(klein) 10,00

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



Herbstgenuss

im Forsthaus Rheinblick

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL
mit geräucherter Kohlwurst aus Ostwestfalen-Lippe
dazu servieren wir Butterkartoffeln

15,50 €

PFÄLZER SAUMAGEN
vom Metzger Hambel aus Wachenheim
mit Riesling-Apfel-Sauerkraut und geschmelztem Kartoffelpüree

17,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2017er WEISSBURGUNDER TROCKEN
Weingut Franz Hahn, Pfalz

0,2 L 7,90 €



FORSTHAUSEMPFEHLUNG

€

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

in Kapernsoße mit Roter Beete und Reis

14,50

FORSTHAUSKOTELETTE

großes Kotelette mit Stiel vom Schwein
serviert mit Bratkartoffeln

16,50

SCHNITZEL JÄGER ART

mit Rahmsoße von frischen Champignons
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

15,10

TAFELSPITZ VOM KALB

mit Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce

17,60

HAUSGEMACHTE WILDSÜLZE

nach original Rezept der Seniorchefin,
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

14,90

HIRSCHSCHÄUFERL

in Spätburgunder geschmorter Hirschbraten,
mit Preiselbeeren und selbstgemachten Serviettenknödeln

17,90

MEDAILLONS VON DER JUNGSCHWEINLENDE

mit Café de Paris Sauce, Sommergemüse und Herzoginkartoffeln

17,90

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

kalt serviert mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

16,90

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND

mit Bratkartoffeln und wahlweise
geschmorten Zwiebeln oder hausgemachter Kräuterbutter

23,00



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

GEEISTER FRANKFURTER KRANZ
mit Beeren

3,90

EISKAFFEE
mit Vanillerahmeis und Schlagsahne

4,50

Fragen Sie unsere Servicekräfte nach unseren Eissorten



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