

Spargel - Träume

*"... Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat...."*
Giovanni Boccaccio

Vorspeisen

*Cremesuppe von weißem Spargel
mit Schinkenjulienne*

5,20 €

*Ziegenfrischkäse von der Hofkäserei Horn - Drebach
im Spargel-Wildkräuter-Nest*

€ 8,90

Kleiner frühlingfrischer Gartensalat

6,90 €

*Wonnemonat auf einem Teller:
Drei kleine Spargelköstlichkeiten,
Spargelsüppchen/ Seranoschinken mit Spargel/
Spargel-Garnelen-Salat*

9,90 €

*26.08.2018 / 11:00 bis 14:30
BRUNCHTIME IM FORSTHAUS
(brunchen im Restaurant, im Glashaus
oder auf unserer mediterranen Terrasse)*

**ITALIENISCHER
BRUNCH**

HAUPTGÄNGE

bis Johanni (24.06.) nicht vergessen:
7 Wochen Spargel essen

Täglich frisch von Märkischen Höfen:

Ein Pfund Stangenspargel - einfach so ;-)
€ 14,90

ein halbes Pfund weißer Stangenspargel (250 g)
wahlweise mit:

- mild geräuchertem Kochschinken
€ 15,50

- Räucherlachs
€ 15,50

- paniertem Kalbschnitzel
€ 17,90

- Rinderpökelszunge
€ 16,50

"Probier - Genuss"

-Einmal von allem bitte-
Räucherlachs/ Kochschinken/ Rinderzunge
weißer Stangenspargel / Petersilienkartoffeln
€ 17,90

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Ihnen
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und
Petersilienkartoffeln

FISCH DIR WAS...mit Spargel

*Gegrilltes Zanderfilet
auf grünem Stangenspargel und
Rosmarinkartoffeln*

€ 17,90

*Gegrilltes Lachsfilet
mit einer leichten Rosmarin-Salbei-Oregano-Marinade
zu weißem Beelitzer Spargel und Petersilienkartoffeln*

€ 18,90

*Gebackenes Schollenfilet
mit grünem & weißem Spargel
und Kartoffelkroketten*

€ 15,90

Mediterrane Spargelgenüsse

...die netten Krevetten werden Ihnen schmecken...

*Riesengarnelen in Olivenöl gebraten,
Basilikumtagliatelle & Spargelstücke*

€ 19,90

Spargel trifft Freunde "AMICI"

*Grüner & weißer Spargel tummelt sich mit ein paar
italienischen Kumpels auf Ihrem Teller :))*

*Parmaschinken, getrocknete Tomaten, gegrillte
Hähnchenbrust, Oliven, Strozzapreti (Pasta) & Pecorino*

€ 17,90



Unsere Klassiker

Karotten - Ingwersuppe

€ 5,20

*Schweinebraten in Schwarzbiersauce
mit Omas Sauerkraut
und grünen Klößen*

€ 19,50

*Argentinisches Rumpsteak vom Angusrind
(Rohgewicht ca. 250 g) mit Kräuterbutter zu Wedges
und Blattsalaten*

€ 21,50

Rehpfeffer

*(nach altem Rezept von Großvater Erich Bohring)
mit Semmelknödel*

€ 14,90

*Paniertes Schweinerückenschnitzel
mit marktfrischem Salat und pommes frites*

€ 13,90

DESSERT

*Unser „Wonneproppen“
Erdbeer - Panna Cotta*

€ 4,90