

FISCHlein DECK DICH

08.09. - 28.09.2019

..Alle Mann an Bord zum spätsommerlichen Fischessen....

Willkommen im FORSTHAUS -
genießen Sie die Meeresschätze, die uns
" ins Netz gegangen sind" ...

Zum Starten

*Hummer-Suppe
mit Zitronenthymian
6,50 €*

*"Kapitäns - Vorspeise"
(Trio von kleinen Köstlichkeiten)
+ Garnele im Teigmantel+ Feiner Matjessalat im Honig-
Senf-Dressing + Hummersüppchen/Baguette
9,90 €*

*Kleines spätsommerliches Salatarrangement
6,90 €*

SEE - STÜCKE zum Hauptgang

*"Strandgeflüster"
Fenchel-Kürbis-Gemüse
trifft St.Pierre -Filets & rote Linsen Stratoprezzi
22,50 €*

*Bonito (Thunfisch)-Steak
in Thymian -Rosmarin -Eihülle,
rote Bete Risotto
18,90 €*

*Riesengarnelen
auf Linguine (Pasta) in Rucolacreme
24,50 €*

*Mariniertes Lachsfilet im Buchenspan
zu mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln
21,50 €*

*Forelle "Müllerin" von der Forellenzucht M. Reim
zu kleinem Salat, Petersilienkartoffeln
und zerlassener Butter
16,50 €*

"FETTE BEUTE"

*... sieht aus wie der Leuchtturmbau zu Babel -
ist aber eher ein Fischtürmchen...
Seehecht/Tropenzunge/Wolfsbarschfilet
Kartoffel-Gemüse-Gratin
& ein Häufchen Wildkräutersalat
geklaut an Land in Oma Hedwigs Garten
25,90 €*

*Gedünstetes Kabeljaufilet in Senfsauce,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln
15,90 €*

Unsere "Klassiker"

Rinderbouillon mit buntem Eierstich
und Gemüsejulienne
5,90 €

Blätterteigpastete gefüllt mit feinem Würzfleisch
7,90 €

Tante Friedas legendäre Rindsroulade
zu Apfelrotkohl und grünen Klößen
15,90 €

Rehpfeffer
(nach altem Rezept von Großvater Erich Bohring)
mit grünen Klößen
16,90 €

Argentinisches Rumpsteak
vom Angusrind, Kräuterbutter
(Rohgewicht ca.250g) zu Wedges und Blattsalaten
22,90 €

Paniertes Schweinerückenschnitzel
zu marktfrischem Salat und Pommes frites
13,90 €

Zwei Knusprige Kalbsschnitzel(chen)
in einer Parmesaneihülle
auf Spaghetti und Tomatensugo
16,90 €