

Speisekarte "Forsthaus Wiesmann"

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| - Tomatensoep "Toscane" met slagroom | € 4,20 |
| - Pompoen - Ginger - soep met room | € 5,50 |
| - Kippensoep | € 3,80 |

Vegetarische gerechten:

- | | |
|---|---------|
| - Groenten, aardappelgratin met kaas | € 10,50 |
| - Broccoli met Noodles,
Hollandaise - saus en geschaafde amandelen | € 10,50 |

Schnitzel gerechten:

- | | |
|--|---------|
| - "Wiener Schnitzel" met frietjes
en kleine salade | € 11,90 |
| - Schnitzel "boswachter" met romige bos
Champignon roomsaus, aardappelkroketjes en een kleine
Salade | € 14,90 |
| - Schnitzel "Florida" met fruit en kaas
gratin, aardappelkroketjes en salade | € 14,50 |
| - Gordon Bleu gevuld met ham en kaas
Kroketten en salade | € 12,90 |

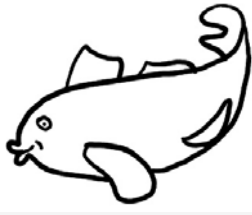


Argentijnse Black Angus steaks van rund-en varkensvlees:

- | | |
|--|---------|
| - Argentijns rundvlees gestoofd met uien 250 g
Kruidenboter, frietjes en salade | € 21,50 |
| - 200gr rundvlees. in een peper roomsaus met
Wedges en groenten | € 24,50 |

Voor de kleine trek:

- | | |
|--|--------|
| - Radler "korsten"
Kleine schnitzel op toast met gebakken uitjes
en een gebakken ei, plus een salade garnering | € 9,50 |
| - Strammer Max "
Bruin brood met ham en gebakken ei
om een kleine salade garnituur | € 7,50 |
| - Hemel en Hel "
Gebakken bloedworst met gebakken aardappelen en salade | € 9,50 |



Visgerechten:

- | | |
|--|---------|
| - snoekbaars filet met broccoli, boter, aardappelen met mierikswortel roomsaus | € 17,50 |
| - Mixed vis "Forest House" boteraardappelen in een mosterdsaus en salade | € 17,50 |
| - Gebakken forel met gebakken aardappelen en salade
Uit de regio | € 13,50 |

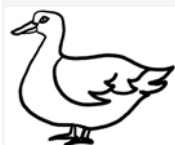
Gevogelte gerechten:

- | | |
|---|---------|
| - kalkoenschnitzel met krokante korst, frites en salade | € 13,50 |
| - kalkoen steak "Hawaiï" met ananas en kaas, aardappelkroketjes en salade | € 14,50 |



Wildgerechten:

wildgoulash met aardappelnoedels en rode kool	€ 17,50
herten steak op een cranberry jus We serveren het met meelspijs en spek spruitjes	€ 22,50
- Filet van hert met rode wijn balsamico saus met wilde champignons en kroketten met een Rode wijn en cranberry peer	€ 24,50



Voor de specifieke smaak:

Eendenborst met een jus d'orange jus met rode kool en kroketten	€ 17,50
--	---------

Dessert:

Zelfgemaakte panna cotta met een sinasappel karamelsaus en bessen kap	€ 5,50
Zelfgemaakt ijs taart "Forsthaus Wiesmann"	€ 4,80