

Weihnachtskarte

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-frites, dazu
knackige Blattsalate
12,80€*

*Hähnchenbrust „Forsthaus-Wiesmann“
auf Tomatisierten Mediterranen Gemüse,
dazu Röstis
13,90€*

*Medaillons vom Schweinefilet auf Lebkuchensauce, dazu
gebutterter Rosenkohl und Kroketten
16,90€*

*Geschmorte Entenkeule oder Entenbrust, an Orangensauce dazu
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
17,80€*

*Zanderfilet auf Rahmwirsing, dazu knusprige
Röstkartoffeln
17,50€*

*Arg. Rinderfilet (200 g) an Pfeffer-Rahm-Sauce, dazu
buntes Gemüsebouquet und Pommes Macaire
26,50€*

*Wildragout mit Waldpilzen, dazu hausgemachte
Spätzle und Apfelrotkohl
17,90€*



Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage

€ 4,80

*Garnelenspieße mit einem Salatbouquet, Chili Dipp
und Baguettebrot*

€ 10,50

Dessert

*Bratapfel nach Art des Küchenchefs
gefüllt mit Rosinen und hausgemachten Marzipan
an einer Vanille-Saucen-Spiegel*

€ 6,50

Eis-Variationen „Forsthaus“

€ 5,50

