



Gaststätte „Zum Forsthaus“

Inhaber: Marco Kunz

Öffnungszeiten:

MI bis MO

ab 11.30 Uhr

warme Küche bis 21.00 Uhr

*L*iebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind und fühlen uns geehrt, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

Wir wünschen Ihnen Gemütlichkeit und heiteren Genuss ... von Anfang an durchgehend bis zum Schluss.

Sollte Ihnen etwas mal nicht gefallen, lassen Sie es uns direkt wissen. Wir möchten, dass Sie zufrieden unser Haus verlassen und sich auf den nächsten Besuch freuen.

Mit den allerbesten Grüßen

*Familie Kunz &
Forsthaus-TEAM*

Bitte haben Sie dafür Verständnis für:

Bei Aktionsgerichten

(Mittagstisch, Hähnchen-, Spare Ribs- und Schnitzeltag)

ist eine Beilagen-Änderung mit einem Aufpreis von Euro 1,50 möglich.

Verpackungen für die Mitnahme werden mit Euro 0,50 berechnet.



Suppen

Rinderconsommé ^(A, C, L) Gemüsejulien / Mini-Maultaschen	Euro 6,10
--	-----------

Vorspeisen

Küstenzerlei ^(C, D, G, L, M) gebeizter Lachs (Earl Grey, Honig, Bergamotte) / Forel- len-Schwarzwurzel Salat / Reibekuchen / Salatbouquet	Euro 18,40
Humus-Ziegenkäse-Stulle ^(A, G, L) 360C Steinofenbrot / Rote-Bete-Humus / geflämmt Ziegenkäse	Euro 12,80
Rindertatar (125g) ^(A, C, D, G) 360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro 10,60

Salate

Feldsalat (klein) ^(A, C, L, M) Kartoffeldressing / getrüffelte Kartoffelchips	Euro 7,70
Forsthaussalat ^{33 (A, C, D, L, M)} bunter Salat / Kräuterbaguette	Euro 15,50
- Hühnchenbrust	Euro 18,80
- geflämmt Ziegenkäse	Euro 18,00

Fisch

Gebackene Kalbelfau-Lions ^(D, G, L, M) grobe Senfsoße / Blattspinat / Salzkartoffeln	Euro 29,90
--	------------

Vom Grill

Irishes Rinderfilet (250g)	Euro 33,20
Argentinisches Rumpsteak (250g)	Euro 28,80

zwei Beilagen sowie kleiner Salat inklusive

Beilagen

- Wellenpommes
- Bratkartoffeln
- Pfannengemüse
- Pfeffersoße
- Schmorzwiebeln
- Kräuterbutter

Gartemperatur:

- rare: 45 - 52°C = blutig
- medium: 55 - 59°C = rosa
- well done: 60 - 62°C = durch



Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel ^(A, C, L, M) panierte Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Feldsalat	Euro 28,70
Gebratene Kalbsleber ^(A, G) Rotweincharlotten / karamellisierte Apfelspalten / Kartoffelpüree	Euro 25,10
Hähnchenbrust ^(F, G, L) Curry-Kokossauce / Gemüse / Basmati-Reis	Euro 20,60
Wildbratwurst ^(G, L, M) Rahmwirsing / Bratkartoffeln	Euro 18,40
Irish Rinderbäckchen ^(G, L) bunte Kartotten / Kartoffelpüree	Euro 25,50

Forsthaus Classic's

Hacksteak ^(A, C, L, M, O) Zwiebelsoße / Pommes frites / Salat	Euro 17,70
Mühlheimer Scheiterhaufen ^(A, C, L, M) panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro 19,50
Rinderroulade ^(A, C, L, M) Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	Euro 21,70
Forsthaus-Cheeseburger ^(A, C, G, M) 200g Black Angus-Rindfleisch / Cheddar-Käse / Wellenpommes / Krautsalat	Euro 18,40
Cordon Bleu ^(A, C, G, L) panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffel / Salat	Euro 19,90



Vegetarisch

Rote-Bete-Gnocchi ^(A, C, G, L) Gorgonzola-Füllung / junger Spinat	Euro	17,20
Kokos-CousCous (vegan) ^(A, L) gebratenes Gemüse / Curry-Dip	Euro	15,50

Seniorenteller

Mühlheimer Scheiterhaufen ^(A, C, L, M) panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	16,10
Irish Rinderbäckchen ^(G, L) bunte Karotten / Kartoffelpüree	Euro	21,00

Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

Frisches Rindertatar (250g) ^(A, C, D, G) 360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro	18,80
Handkäs' ^(A, G) Bauernbrot / Musik	Euro	7,70
Metzger Schmidt's Pfälzer Saumagen ^(L, M) Bratkartoffeln	Euro	14,30
Süßkartoffelpommes ^(C) Trüffel-Mayo	Euro	8,40
Schinkennudeln ^(C) Feldsalat	Euro	10,60

Dessert

Gemischtes Eis ^(C, G) Sahne	Euro	5,00
“Heiße Liebe” ^(A, C, G) Bourbon-Vanille-Eis / heiße Himbeeren	Euro	6,10
“Heiße Liebe” ^(A, C, G) Bourbon-Vanille-Eis / heiße Himbeeren	Euro	7,70
Schokoladen-Pudding ^(C, G) - hausgemacht - / Valrhona-Schokolade / Bourbon-Vanillesoße	Euro	7,20
Affogato ^(C, G) Espresso / Vanille-Eis	Euro	6,10



Kalte Getränke

Rapp's No. 1 Apfelwein (pur, sauer, süß)	0,25l/0,5l	Euro	2,10	4,20
Rapp's Alter Hochstädter rosé	0,25l	Euro	3,20	
Pepsi, PepsiMax, 7up, Mirinda, Schwipschwap	0,33l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Apfelsaftschorle	0,25l/0,5l	Euro	3,10	4,80
Rapp's Saftschorle (Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja)	Glas 0,4l	Euro	4,80	
Rapp's Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johanni- sbeere, Multivitamin)	0,2l	Euro	3,10	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	Euro	3,10	
Selters Mineralwasser	0,25l/0,75l	Euro	2,80	6,50
Elephant Bay Eistee (Pome Granate)	0,33l	Euro	4,50	

Biere

Oberdorfer Helles - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Krusovice Schwarzbier - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Binding Römer Pils /Radler - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	3,10	5,10
Schöffelhofer Kristall-Weizen	0,5l	Euro	5,10	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - vom Fass -	0,5l	Euro	5,10	
Schöffelhofer Hefe-Weizen dunkel	0,5l	Euro	5,10	
Berliner Kindl Weisse - Himbeer oder Waldmeister -	0,33l	Euro	3,90	
Schöffelhofer Hefe-Weizen hell - alkoholfrei -	0,5l	Euro	5,10	
Jever Fun - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	3,10	5,10
Jever Fun Radler - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	3,10	5,10
Malzbier	0,33l	Euro	2,90	



Gorilla-Kaffee/-spezialitäten / Tee

<i>Glas Tee/Tasse Kaffee</i>	<i>Euro</i>	2,70	
<i>Kännchen Tee/Kännchen Kaffee</i>	<i>Euro</i>	4,90	
<i>Glas Schokolade / mit Sahne</i>	<i>Euro</i>	3,20	3,50
<i>Espresso</i>	<i>Euro</i>	2,50	
<i>Cappuccino</i>	<i>Euro</i>	3,50	
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Euro</i>	3,90	
<i>Milchkaffee</i>	400 ml <i>Euro</i>	4,90	

Spirituosen

<i>Asbach Uralt Weinbrand</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Fernet Branca</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Ramazotti / Averna</i>	2cl <i>Euro</i>	3,80	
<i>Weizenkorn</i>	2cl <i>Euro</i>	2,10	
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Williams Christ Birne</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Badisches Obstwässerle</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Marillen-Schnaps</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Calvados</i>	2cl <i>Euro</i>	3,30	
<i>Aquavit, Jubiläums Aquavit</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Malteser, Linie</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Jack Daniels</i>	2cl <i>Euro</i>	4,60	
<i>Wodka</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20	
<i>Grappa</i>	2cl <i>Euro</i>	3,70	
<i>Mispelchen</i>	<i>Euro</i>	4,50	

Aus der Edelbrennerei Dirker

<i>Haselnuß Geist</i>	2cl <i>Euro</i>	6,10	
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	2cl <i>Euro</i>	6,10	



Aperitiv

<i>Aperol Sprizz</i> ⁽⁰⁾	Euro	6,90
<i>Limoncello Sprizz</i> ⁽⁰⁾	Euro	6,90
<i>Lillet Wildberry</i> ⁽⁰⁾	Euro	6,90
<i>Gin-Tonic (Schloß-Gin)</i> ⁽⁰⁾	Euro	9,10
<i>Martini weiß/rot</i>	Euro	4,50
<i>Limoncello</i>	Euro	3,50
<i>Baileys</i>	Euro	3,50
<i>Campari Orange</i>	Euro	6,50

Offene Weine

Weißweine

<i>Müller-Thurgau</i>	0,2l	Euro	6,40
- <i>halbtrocken, Rheinhessen</i> -			
<i>Silvaner</i>	0,2l	Euro	6,90
- <i>trocken, Franken</i> -			
<i>Riesling</i>	0,2l	Euro	6,40
- <i>trocken, Rheingau</i> -			
<i>Grauer Burgunder</i>	0,2l	Euro	6,40
<i>Oberbergener Bassgeige</i>			
- <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -			
<i>Lugana</i>	0,2l	Euro	8,50
- <i>trocken, Gardasee, Italien</i> -			
<i>Weinschorle</i>	0,2l	Euro	6,10

Roséweine

<i>Rotling Rosé - Ice</i> -	0,2l	Euro	6,90
- <i>feinherb, Franken</i> -			
<i>Spätburgunder Weißherbst</i>	0,2l	Euro	6,40
- <i>erfrischend mild, Rheingau</i> -			

Rotweine

<i>Flick Cuvee „K“</i>	0,2l	Euro	6,90
- <i>trocken, Rheingau</i> -			
<i>Spätburgunder</i>	0,2l	Euro	6,40
<i>Oberbergener Bassgeige</i>			
- <i>trocken, Kaiserstuhl</i> -			
<i>Chateau Canet</i>	0,2l	Euro	8,50
- <i>trocken, Minervois, Frankreich</i> -			
<i>Negroamaro Salento</i>	0,2l	Euro	6,90
- <i>trocken, Apulien</i> -			



Flaschen-Weine

Weißweine

<i>Flick Sauvignon Blanc</i> - trocken, Rheingau -	0,7l	Euro	27,50
<i>Silvaner</i> - trocken, Franken -	0,75l	Euro	23,50
<i>Lugana Selva Capuzza</i> - trocken, Gardasee, Italien -	0,7l	Euro	28,50
<i>Grauer Burgunder - Prädikatswein</i> <i>Oberbergener Bassgeige</i> - Kabinett, trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	21,90
<i>Schloss Johannisberg Gelblack</i> - trocken, Riesling, Rheingau -	0,7l	Euro	28,50

Roséweine

<i>Spätburgunder rosé</i> <i>Oberbergener Bassgeige</i> - trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	21,90
<i>Rotling Rosé - Ice</i> - feinhoerb, Franken -	0,75l	Euro	23,50

Rotweine

<i>Chateau Canet</i> - trocken, Minervois, Frankreich -	0,75l	Euro	28,90
<i>Flick Cuvee „K“</i> - trocken, Rheingau -	0,75l	Euro	23,90
<i>Negroamaro Salento</i> - trocken, Apulien -	0,7l	Euro	23,50

Sekt

<i>Schloss Biebrich</i>	0,1l/0,7l	Euro	4,50	/22,00
<i>Mionetto Prosecco</i> - Black Label -	0,7l	Euro	24,50	
<i>Mionetto Prosecco</i> - rosé-	0,7l	Euro	23,50	
<i>Mionetto Prosecco</i>	0,2l	Euro	6,50	
<i>Alfred Gratin - Champagner</i>	0,7l	Euro	95,00	
<i>Alfred Gratin - Champagner</i> - rosé-	0,7l	Euro	105,00	