



*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 <sup>(A, C, L)</sup>	Euro	5,50
Gemüsejulien / Mini-Maultaschen		

## Vorspeisen

Küstenzerlei <sup>(C, D, G, L, M)</sup>	Euro	16,50
gebeizter Lachs (Earl Grey, Honig, Bergamotte) / Forellenschwärzwurzelsalat / Reibekuchen / Salatbouquet		
Humus-Ziegenkäse-Stulle <sup>(A, G, L)</sup>	Euro	11,50
360C Steinofenbrot / Rote-Bete-Humus / geflämmtter Ziegenkäse		
Rindertatar (125g) <sup>(A, C, D, G)</sup>	Euro	9,50
360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver		

## Salate

Feldsalat (klein) <sup>(A, C, L, M)</sup>	Euro	6,90
Kartoffeldressing / getrüffelte Kartoffelchips		
Forsthaussalat <sup>33</sup> <sup>(A, C, D, L, M)</sup>	Euro	13,90
bunter Salat / Kräuterbaguette		
- Hühnchenbrust	Euro	16,90
- geflämmtter Ziegenkäse	Euro	16,20

## Fisch

Gebackene Kalbelfau-Lions <sup>(D, G, L, M)</sup>	Euro	26,90
grobe Senfsoße / Blattspinat / Salzkartoffeln		

## Vom Grill

Irishes Rinderfilet (250g)	Euro	29,90
Argentinisches Rumpsteak (250g)	Euro	25,90
Kalbskotelett	Euro	27,90

*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 <sup>(A, C, L, M)</sup> panierte Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Feldsalat	Euro	25,80
Gebratene Kalbsleber <sup>(A, G)</sup> Rotweincharlotten / karamellisierte Apfelspalten / Kartoffelpüree	Euro	22,50
Hähnchenbrust <sup>(F, G, L)</sup> Curry-Kokossauce / Gemüse / Basmati-Reis	Euro	18,50
Wildbratwurst <sup>(G, L, M)</sup> Rahmwirsing / Bratkartoffeln	Euro	16,50
Landschwein-Filet <sup>(A, C, L)</sup> Apfel-Thymian-Sauce / Gemüse / Spätzle	Euro	19,50
Irische Rinderbäckchen <sup>(G, L)</sup> bunte Kartotten / Kartoffelpüree	Euro	22,90

## Forsthaus Classic's

Hacksteak <sup>(A, C, L, M, O)</sup> Schmorzwiebeln / Pommes frites / Salat	Euro	15,90
Mühlheimer Scheiterhaufen <sup>(A, C, L, M)</sup> panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	17,50
Rinderroulade <sup>(A, C, L, M)</sup> Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	Euro	19,50
Forsthaus-Cheeseburger <sup>(A, C, G, M)</sup> 200g Black Angus-Rindfleisch / Cheddar-Käse / Wellenpommes / Krautsalat	Euro	16,50
Cordon Bleu <sup>(A, C, G, L)</sup> panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffel / Salat	Euro	17,90



## Vegetarisch

Rote-Bete-Gnocchi <sup>(A, C, G, L)</sup> Gorgonzola-Füllung / junger Spinat	Euro	15,50
Kokos-CousCous <i>(vegan)</i> <sup>(A, L)</sup> gebratenes Gemüse / Curry-Dip	Euro	13,90

## Seniorenteller

Mühlheimer Scheiterhaufen <sup>(A, C, L, M)</sup> panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	14,50
Irishe Rinderbäckchen <sup>(G, L)</sup> bunte Karotten / Kartoffelpüree	Euro	18,90

## Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

Frisches Rindertatar (250g) <sup>(A, C, D, G)</sup> 360C Steinofenbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro	16,90
Handkäs' <sup>(A, G)</sup> Bauernbrot / Musik	Euro	6,90
Metzger Schmidt's Pfälzer Saumagen <sup>(L, M)</sup> Bratkartoffeln	Euro	12,90
Süßkartoffelpommes <sup>(C)</sup> Trüffel-Mayo	Euro	7,50
Schinkennudeln <sup>(C)</sup> Feldsalat	Euro	9,50

## Dessert

Gemischtes Eis <sup>(C, G)</sup> Sahne	Euro	4,50
„Heiße Liebe“ <sup>(A, C, G)</sup> Bourbon-Vanille-Eis / heiße Himbeeren	Euro	5,50
Schokoladen-Pudding <sup>(C, G)</sup> - hausgemacht - / Valrhona-Schokolade / Bourbon-Vanillesoße	Euro	6,90
Affogato <sup>(C, G)</sup> Espresso / Vanille-Eis	Euro	6,50
	Euro	5,50



## 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	



## *G*orilla-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	

## *S*pirituosen

<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	

## *A*us 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

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

## Offene Weine

### Weißweine

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

### Roséweine

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

### Rotweine

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



## 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	