



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.

Mit den allerbesten Grüßen

*Familie Kunz &
Forsthaus-TEAM*



Suppen

<i>Kalbsconsommé</i> ^(A, G, L) <i>Markklößchen / Gemüsejulien</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
---	-------------	-------------

Vorspeisen

<i>Fischvariation</i> ^(C, D, M, L) <i>Garnelen-Cocktail / Kokos-Paprika-Marinade //</i> <i>Orangen-Basilikum-Lachs / Reibekuchen //</i> <i>geräucherter Saibling</i>	<i>Euro</i>	<i>15,50</i>
<i>Hessische Bruschetta</i> ^(A, G) <i>geröstetes Bauernbrot / Handkäs' /</i> <i>rote Zwiebeln / Äpfel / Rucola</i>	<i>Euro</i>	<i>8,90</i>
<i>Zungenschmeichler</i> ^(L) <i>gekochte Rinderzunge / gegrillter Paprika /</i> <i>pikantes Pesto</i>	<i>Euro</i>	<i>12,80</i>

Salate

<i>Salatbowl (vegan)</i> ^(A, F, L, N) <i>Wildkräutersalat / fruchtiger Quinoa /</i> <i>Gemüseballs / Tahini-Salatsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>13,80</i>
<i>Forsthaussalat</i> ^(A, C, D, L, M) <i>bunter Salat / Kräuterbaguette</i>	<i>Euro</i>	<i>12,20</i>
- <i>Hähnchenbrust (Maismehl)</i>	<i>Euro</i>	<i>14,20</i>
- <i>gebratene Garnelen</i>	<i>Euro</i>	<i>15,20</i>

Vom Grill

<i>Irishes Rinderfilet (250g)</i>	<i>Euro</i>	<i>28,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (250g)</i>	<i>Euro</i>	<i>24,90</i>

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, G) panierte Kalbschitzel / Preiselbeeren / gebratene Kartoffelhälften / gerahmter Gurkensalat	Euro	23,80
Paniertes Schweinekotelett ^(C, L, M) Oma's Kartoffelsalat	Euro	18,50
Handkäs'Bratwurst ^(C, G, L, M) Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Grüne Soße	Euro	13,50
Kikok-Maishühnchen "supreme" ^(M) Süßkartoffel-Fris / Pfannengemüse / Chili-Mango-Dip	Euro	22,50
Kalbstafelspitz ^(G, L) Salzkartoffeln / Grüne Soße	Euro	17,90
Boeuf Bourguignon (Rindergulasch) ^(A, C, G, L) Strozzapreti-Nudel / gerahmter Gurkensalat	Euro	19,90

Forsthaus Classic's

Hacksteak ^(A, C, L, M, O) Schmorzwiebeln / Pommes frites / Salat	Euro	14,20
Mühlheimer Scheiterhaufen ^(A, C, L, M) panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	15,90
Forsthaus-Burger Classic ^(A, C, G, M) 200g Black Angus-Rindfleisch / Wellenpommes / Krautsalat	Euro	14,90
Frankfurter Schnitzel ^(A, C, G, L) panierte Schweineschnitzel / Grüne Soße / Salzkartoffeln	Euro	15,90
Cordon Bleu ^(A, C, G, L) panierte Schweineschnitzeltasche / Käse / Schinken / Bratkartoffeln / Salat	Euro	16,50

Vegetarisch

6 ½ gekochte Eier ^(C, G, M) Salzkartoffeln / Grüne Soße	Euro	10,50
Tomaten-Knöpfe ^(A, C, G) Büffelmozzarella / Rucola	Euro	12,90
Ahorn-Ingwer-Süßkartoffeln (vegan) ^(M) gegrilltes Gemüse / Mango-Chili-Dip	Euro	12,50



Fisch

Gebratene Pulpoarme ^(A, D, L) Ajoli / Pfannngemüse / Weißbrot sowie frischer Fisch - Wochen-Empfehlung	Euro	24,90
---	------	-------

Seniorenteller

Mühlheimer Scheiterhaufen ^(A, C, L, M) panierte Schweineschnitzel / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Spiegelei / Salat	Euro	11,90
Boeuf Bourguignon (Rindergulasch) ^(A, C, G, L) Strozzapreti-Nudel / gerahmter Gurkensalat	Euro	15,90
Kalbstafelspitz ^(G, L) Salzkartoffeln / Grüne Soße	Euro	12,90

Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

Radlerschnitte ^(A, C, L, M) geröstetes Bauernbrot / kl. Rumpsteak / Schmorzwiebeln / Salatbouquet	Euro	12,90
Handkäs ^(A, G) Bauernbrot / Musik	Euro	6,50
Bauernbrot / Schnittlauchschmand	Euro	6,50
Blutwurst & Bauernsülze ^(C, G, L, M) Bratkartoffeln / Remoulade	Euro	10,80
Frisches Rindertatar ^(A, C, D, G) Bauernbrot / Zwiebeln / Gurken / Sardellen / Ei / Paprikapulver	Euro	14,50
Süßkartoffelpommes ^(C) Trüffel-Mayo	Euro	6,10
Hessischer Wurstsalat ^(L, M) Bratkartoffeln	Euro	9,80
Hessische Tapas ^(L, M) Wurstsalat // halbes gekochtes Ei / Grüne Soße // Zwiebelmettwurst // Bauernbrot / Butter	Euro	9,80

Dessert

Limoncello-Tiramisu ^(C, G)	Euro	6,90
Mango-Creme Brulee ^(C, G) Cassis-Sorbet	Euro	6,90



Kalte Getränke

Apfelwein (<i>pur, sauer, süß</i>)	0,25l/0,5l	Euro	2,00	4,00
Alter Hochstädter rosé	0,25l	Euro	3,00	
Pepsi, PepsiMax, 7up, Mirinda, Schwipschwap	0,33l/0,5l	Euro	2,90	4,60
Apfelsaftschorle	0,25l/0,5l	Euro	2,90	4,60
Saftschorle (Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja)	Glas 0,4l	Euro	4,60	
Säfte (Apfel, Orange, Traube, Johanni- sbeere, Multivitamin)	0,2l	Euro	2,90	
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	Euro	2,90	
Selters Mineralwasser	0,25l/0,75l	Euro	2,60	5,90
Eistee	0,33l	Euro	4,20	

Biere

Oberdorfer Helles - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,90
Krusovice Schwarzbier - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,90
Binding Römer Pils /Radler - vom Fass -	0,3/0,5l	Euro	2,90	4,90
Schöffelhofer Kristall-Weizen	0,5l	Euro	4,90	
Schöffelhofer Hefe-Weizen <i>hell</i> - vom Fass -	0,5l	Euro	4,90	
Schöffelhofer Hefe-Weizen <i>dunkel</i>	0,5l	Euro	4,90	
Berliner Kindl Weisse - Himbeer oder Waldmeister -	0,33l	Euro	3,60	
Schöffelhofer Hefe-Weizen <i>hell</i> - alkoholfrei -	0,5l	Euro	4,90	
Jever Fun - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	2,90	4,90
Jever Fun Radler - vom Fass / alkoholfrei -	0,3l/0,5l	Euro	2,90	4,90
Malzbier	0,33l	Euro	2,80	



Aperitiv

<i>Aperol Sprizz</i> ⁽⁰⁾	<i>Euro</i>	6,50
<i>Lillet Wildberry</i> ⁽⁰⁾	<i>Euro</i>	6,50
<i>Gin-Tonic (Schloß-Gin)</i> ⁽⁰⁾	<i>Euro</i>	9,10
<i>Martini weiß/rot</i>	<i>Euro</i>	4,00
<i>Limoncello</i>	<i>Euro</i>	3,50
<i>Baileys</i>	<i>Euro</i>	3,50
<i>Campari Orange</i>	<i>Euro</i>	5,50

Spirituosen

<i>Asbach Uralt Weinbrand</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Fernet Branca</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Ramazotti / Averna</i>	2cl <i>Euro</i>	3,70
<i>Weizenkorn</i>	2cl <i>Euro</i>	2,00
<i>Himbeergeist / Kirschwasser</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Williams Christ Birne</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Badisches Obstwässerle</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Marillen-Schnaps</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Calvados</i>	2cl <i>Euro</i>	3,20
<i>Aquavit, Jubiläums Aquavit</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Malteser, Linie</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Jack Daniels</i>	2cl <i>Euro</i>	4,50
<i>Wodka</i>	2cl <i>Euro</i>	3,10
<i>Grappa</i>	2cl <i>Euro</i>	3,50
<i>Mispelchen</i>	<i>Euro</i>	4,20

Aus der Edelbrennerei Dirker

<i>Haselnuß Geist</i>	2cl <i>Euro</i>	5,80
<i>Brand von der Zitronenbirne</i>	2cl <i>Euro</i>	5,80



Warme Getränke

Glas Tee/Tasse Kaffee	Euro	2,50	
Kännchen Tee/Kännchen Kaffee	Euro	4,80	
Glas Schokolade / mit Sahne	Euro	3,00	3,20
Espresso	Euro	2,30	
Cappuccino	Euro	3,20	
Latte Macchiato	Euro	3,70	
Milchkaffee	400 ml Euro	4,50	

Offene Weine

Weißweine

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

Roséweine

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

Rotweine

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



Flaschen-Weine

Weißweine

Sauvignon Blanc - trocken, Rheingau -	0,7l	Euro	27,50
Silvaner - trocken, Franken -	0,75l	Euro	25,50
Lugana - trocken, Gardasee, Italien -	0,7l	Euro	29,50
Grauer Burgunder - Prädikatswein Oberbergener Bassgeige - Kabinett, trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	27,50
Riesling - trocken, Rheingau -	0,7l	Euro	27,50

Roséweine

Spätburgunder rosé Oberbergener Bassgeige - trocken, Kaiserstuhl -	0,7l	Euro	25,50
Rotling Rosé - Ice - - feinhoerb, Franken -	0,75l	Euro	25,50

Rotweine

Chateau Canet - trocken, Minervois, Frankreich -	0,75l	Euro	29,50
Flick Cuvee „K“ - trocken, Rheingau -	0,75l	Euro	25,50
Negroamaro Salento - trocken, Apulien -	0,7l	Euro	25,50

Sekt

Schloss Biebrich	0,1l/0,7l	Euro	4,00	/19,00
Mionetto Prosecco - Black Label -	0,7l	Euro	24,50	
Mionetto Prosecco - rosé -	0,7l	Euro	23,50	
Mionetto Prosecco	0,2l	Euro	6,50	
Alfred Gratin - Champagner	0,7l	Euro	95,00	
Alfred Gratin - Champagner - rosé -	0,7l	Euro	105,00	