



FORSTHAUS FRIEDRICHSRUD

<<Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll>>

Johann Wolfgang von Goethe

Wir im Forsthaus legen Wert auf den respektvollen Umgang mit Produkten, freundlichen Service und jeden Moment zu etwas Besonderem zu machen.

VORSPEISEN & SNACK

Forsthaus Tapas	12,90	Bunter Tomatensalat	9,50
inklusive einem Forstbräu oder leckerem Wein		mit Büffelmozzarella, Forsthaus Focaccia und Buschbasilikum	
mit Wildschinken und Wildsalami, Bergkäse, Mamut Oliven und Grissini			
Bunter Blattsalat	8,90	Wildconsommé	8,50
an Honigvinaigrette mit saisonalem Gemüse und gerösteten Kernen		mit hausgemachten kleinen Maultaschen, gebeiztem Sellerie und Cranberries	

Forsthaus Vorspeisenplatte	22,90
für zwei Personen	

Wildschinken, Wildsalami, Wildschweinbratwurst, Spicy Ribs, Bergkäse,
Rote Beete, Oliven und Landbrot

KINDERSPEISEN

Pasta des Tages	6,90		
mit Tomatensauce und frischem Parmesan			
Kinder Kalbsschnitzel	12,90	Hausgemachte Fischstäbchen	9,50
mit Kartoffelpüree und Buttermöhren		mit Kartoffelpüree und Buttermöhren	



FORSTHAUS FRIEDRICHSRUH

(SAFTIGES AUS DEM SACHSENWALD)

Empfehlung des Küchenchefs

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach dem wöchentlich wechselnden Wildangebot.
(Verfügbar nach Jagd- und Schonzeiten)

HAUPTGANG

Rehragout mit gebratenen Pilzen, Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren	23,50	Wiener Schnitzel dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und Schnittlauch	21,90
Steinpilz-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter, Ofentomaten, geflämmten Schalotten und Würzpinienkernen	18,90	Fisch des Tages Beilagen nach Wahl des Küchenchefs	Tagespreis
Pulled Boar Burger mit Zwiebelmarelade, Gewürzgurke, Rauchmayonaise und Forsthausfritten	17,90	Lauenburgischer Teller / Schwarzwälder Jägertorte Hausgemachte Blutwurst vom Wildschwein mit Kartoffel-Blumenkohlpüree, Apfel und Beetelack	17,50

DESSERT

Weißes Schokoladenmoussetörtchen auf Kakaobiskuit mit Butterkaramell und Himbeersorbet	7,50		
Marinierte Erdbeeren mit Basilikumbiskuit, Buttermilch-Eis und Honigkresse	6,50	Eis & Sorbet Auswahl nach Tagesangebot	



SAISONKARTE

VORSPEISE

Spargelcremesuppe
mit gerösteten Brotwürfeln
und Bärlauchöl

7,00

Weißer und Grüner Spargel
süß-sauer mariniert
mit Kräuterpflücksalat
und Rhabarber Kastenpickert

12,50

Wahlweise mit

Wildschinken

2,50

Katenschinken

3,50

HAUPTGANG

Regionaler Spargel
Neue Kartoffeln mit Butter oder Hollandaise

250 gr.

12,50

500 gr.

22,00

Wahlweise mit

Hausgemachtem Koch- und Katenschinken
8,00

Kalbschnitzel

10,00

Gebratenes Tagesfischfilet
Tagespreis

Bärlauchrisotto
mit gegrilltem Weißem Spargel,
Onsen Ei, Bergkäse
und schwarzem Knoblauch
16,50

DESSERT

Zitronensandkuchen
mit Zitronen Espuma, Zitronen Sorbet
und Zeste und Püree
von der Zuckerzitrone

7,50