



# FORSTHAUS FRIEDRICHSRUD

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

*Johann Wolfgang von Goethe*

Wir legen großen Wert auf den respektvollen Umgang mit hochwertigen Produkten aus der Region.

Dies und der herzliche Umgang im Team lassen das Forsthaus zu etwas Besonderem werden.

## VORSPEISEN & SNACK

<b>Forsthaus Tapas</b> inklusive einem Forstbräu oder leckerem Wein  mit Wildschinken und Wildsalami, Käse, Mamut Oliven und Grissini	12,90	<b>Bunter Tomatensalat</b> mit Büffelmozzarella, Forsthaus Focaccia und Buschbasilikum	9,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Zitrus-Chilisud, Kräutercreme, geflämmter Gurke und blauer Nussbutterkartoffel	11,50	<b>Wildconsommé</b> mit hausgemachten kleinen Maultaschen, gebeiztem Sellerie und Cranberries	8,50
<b>Bunter Blattsalat</b> mit Honigvinaigrette, saisonal gepickeltem Gemüse und gerösteten Kernen	8,90		

### Forsthaus Vorspeisenplatte für zwei Personen

22,90

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

## KINDERSPEISEN

<b>Pasta des Tages</b> mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan	6,90		
<b>Kinder Kalbsschnitzel</b> mit Kartoffelpüree und Buttermöhren	12,90	<b>Hausgemachte Fischstäbchen</b> mit Kartoffelpüree und Buttermöhren	9,50



# FORSTHAUS FRIEDRICHSRUD

## (SAFTIGES AUS DEM SACHSENWALD)

*Empfehlung des Küchenchefs*

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

## HAUPTGANG

<b>Rehragout</b> mit gebratenen Pilzen, Herzoginkartoffeln und Preiselbeeren	23,50	<b>Wiener Schnitzel</b> dazu Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und Schnittlauch	22,90
<b>Risoni</b> mit Erbsen, Zuckerschoten, grünem Spargel, Fetakäse und Erbsenkresse	16,90	<b>Fisch des Tages</b> Beilagen nach Wahl des Küchenchefs	Tagespreis
mit drei gebratenen Garnelen	21,50		
<b>Reh Burger</b> mit Bergkäse, roter Zwiebelmarmelade, Pilzen, Trüffelmayonnaise und Forsthaus Fritten	17,90	<b>Lauenburgischer Teller / Schwarzwälder Jägertorte</b> hausgemachte Blutwurst vom Wildschwein mit Kartoffel-Blumenkohlpuüre, Apfel- und rote Beetelack	17,50

## DESSERT

<b>Schokoladenganache</b> mit gepresstem Schokokuchen, Sanddornsorbet und Sanddornigel	8,20		
<b>Kokos Crème Brûlée</b> mit Zitronengras und Ananaskompott	7,00	<b>Eis &amp; Sorbet</b> Auswahl nach Tagesangebot	



## SAISONKARTE

### VORSPEISE

**Pilzcremesuppe**  
mit Speckwürfeln und Kräuteröl

7,00

**Gebratener Pilzknödel**  
mit Pfifferlingen in Rahm, Pilzeierstich  
und Röstschalotten

12,50

### HAUPTGANG

**Rinderrückensteak**  
mit Schichtkartoffeln,  
gemischten Pilzen  
und Schmorzwiebeljus

25,90

### DESSERT

**Hausgemachtes  
Blaubeerkompott**  
mit Mohnküchlein, Vanilleschmand  
und süßer Zitronenschale

7,50