

Herzlich willkommen im Forsthaus Lahnquelle

Zur Einstimmung auf ein leckeres Essen
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif:



Monin Bitter

ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich
mit Orangensaft

€ 5, 90

Glas Jahrgangssekt

€ 4. 50

Aperitivo Rosato

leichter italienischer rosa Aperitif
mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten auf Eis und mit Sekt
aufgefüllt

€ 6,80

Liebe Gäste,
alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über
enthaltene Allergene
zu geben.

Unsere Speisekarte variiert fast täglich.
Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise
können wir nicht ausschließen
und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene
übernehmen.

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, oder auf
etwas allergisch reagieren,
sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern



Vorspeisen:

Garnelenpfännchen mit Chili, Knoblauch und Baguette
11,50

Hausgemachte klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse und
Markklößchen
5,80

Tagessuppe (Nach Saison)
6,50

6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter und Baguette
10,80

Carpaccio vom heimischen BIO Kalbsfilet mit
Parmesanspähne, schwarzer Pfeffer und Rucola
Vorspeise 9,00
Groß 16,00

Ruccolasalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig,
Grissinistange und Baguette
Vorspeise 8,00
Große Portion 14,00


Feldsalat in Balsamico - Honigdressing
mit Speckwürfel 6,80€
mit Bärlauchgarnelen 12,50€
mit Wildschweinschinken 11,50€
mit geräucherter Entenbrust 12,50€



Hauptgänge:

Gedünstetes Lachsfilet auf Tomatenpaprikagemüse mit
Rucolarisotto
21,00

3 Schweinefilet - Medaillon an französischer Dijonsenf- Soße,
Kartoffelstampf und Salatteller
19,00
Kleine Portion 16,00

 Gebratene Kalbsbratwurst auf
Weinsauerkraut mit Kartoffelstampf und Senf
11,90

Hausgemachte vegane
Hirsebrätlinge aus Aubergine, Tomate,
Brokkoli, Zucchini, Getreide mit Rucolaöl und Kartoffelstampf
14,80

Vegan
Kokos – Risotto mit Kürbissalza und Salatteller
14,80

Argentinisches Rumpsteak 250gr. mit Kräuterbutter
Speckbohnen und Bratkartoffeln
24,50
Große Portion 400gr 32,00

250 gr. Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, junge Speckbohnen
und Bratkartoffeln
32,00
kleine Portion 180gr. 21,50



Hauptgänge:



Tafelspitz vom Lahnhofkalb mit
Meerrettichsoße, Stampfkartoffeln und Salatteller

17,50

Kleine Portion 15,00



Geschmorrte Siegerländer
Hirschkeule in Waldpilzsoße, Brokkoli
und Eierspätzle

19,00

kleine Portion 17,00



Gourmetpfanne „Hubertus“
verschiedene Steaks und Filets vom Reh und Hirsch in
Pilzrahmsoße,

Preiselbeer- Birne, Rosenkohl und Spätzle

19,90



Siegerländer Wildragout mit gebratenen Waldpilzen, Birne,
Preiselbeeren, Spätzle und Salatteller

17,50

kleine Portion 15,50

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße,
Salatteller und Pommes - frites

14,90



Siegerländer Krüstchen (Schweineschnitzel auf Bauernbrot,
Champignonsoße, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller

15,90



Hessisches Meerrettichschnitzel mit Bratkartoffeln und
Salatteller

14,90



Hauptgänge:

Schweizer Schlemmertopf kleine Steaks und Filets auf
Butterspätzle mit
Champignons und Hollandaise überbacken, Salatteller
19,80

Französische Flugentenbrust in Orangensoße, Birnenkartoffeln
und Rosenkohl
22,50




Forsthaus Wildgeheimnis mit Bauernbrot, Butter,
Hirschschinken, Wildschwein und Hirschsalami und
Quittenchutney
15,90


Wintersalate in Balsamico – Honigdressing -
mit gerösteten Kürbiskernen, und Kräutern
Mit gegrillter Hähnchenbrust
14,80
Mit Knoblauchgarnelen
15,80
Mit Gratiniertem Ziegenkäse
15,80
Mit Bio Mozzarella
11,80





Karte ab. 15.00Uhr

„Strammer Max“ 3 Scheiben Bauernbrot mit rohem
Schwarzwälder
Schinken, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern
11,80

 1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, heimischer
Wildschweinschinken und Gewürzgurke
8,00

 2 Scheiben Bauernbrot mit Hausmacher Leber - und
Blutwurst
7,50

 Hausgemachte BIO Kalbstafelspitzsülze mit Gewürzgurke
und Bratkartoffeln
14,00

 Brotzeitplatte
ab 2 Personen
mit Hausmacher Wurst, Käse,
Schinken, Butter, Bauernbrot, Gurke und Bratkartoffeln
Preis pro Person 11,80
