

SAISONKARTE



Diese Speisekarte wird Desinfiziert

Herzlich Willkommen im Forsthaus Lahnquelle
Zur Einstimmung auf ein leckeres Essen empfehlen wir.

Monin Bitter

Ein alkoholfreier Aperitif, geschmacklich dem Campari ähnlich mit Orangensaft 5,90€
Glas **Jahrganssekt**



Aperitivo

Leichter italienischer rosa Aperitif mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüte auf Eis und mit Sekt
aufgefüllt



Wildberry oder



Gin Tonic

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/Chili/Knoblauch/Baguette 11,90€ Große Portion 21,00€

2 **Handkäschen** mit Musik/Bauernbrot/Butter 7,90€

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen 5,80€

Tagessuppe: 6,70€

6 Weinbergschnecken /Knoblauchbutter 10,50€

Rucolasalat mit karamellisiertem **Ziegenfrischkäse**/Feigensoße. klein 10,80€ groß 18,00€

Carpaccio vom Kalbsfilet/Rucola/ Parmesanspähne/ klein 11,80€ groß 18.50€

Aus der kalten Küche:

Für 2 Personen: Hausmacher Platte: Wurst/Käse/Schinken/Butter/Brot & Gurke a Per,13,90

**STRAMMER MAX XL/Schinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein/ 3 Monate Luftgetrocknet
Bauernbrot/Gurke Spiegeleier 14,80**

**Doppelschnitte Bauernbrot mit Gewürzgurke & Tomate mit Hausmacher Leberwurst oder
Blutwurst oder mit Kochmettwurst. 8,90€**

Hauptgänge:

Blut/Leber/Schmorzwiebeln/Sauerkraut/Stampf 14,00€

Wiener Schnitzel vom Kalb/Preiselbeere/Zitrone/Bratkartoffeln/Salatteller 25,80€

Tafelspitz

vom **BIO Kalb**/ Meerrettichsoße/ Kartoffelstampf/ Salatteller
19,90€

Kleine Portion 16,90€

Hauptgänge:

Rosa gebratener Wildschweinrücken/Traubensoße/Brokkoli/Kartoffelnudel 27,50€

„Krüstchen“

Schweineschnitzel/Bauernbrot/Pilzsoße/Spiegelei/Bratkartoffeln/Salatteller
15,90€

mit Kalbsschnitzel 25,90€

Schweinelende/Champignonrahmsoße/Preiselbeere/Feldsalat/Spätzle 20,50€

VEGAN Knackige Salate in Balsamico Dressing mit Kräutern und gerösteten Kernen 12,80€
Mit gegrillten Knoblauch-Gambas **23,80€**

Züricher Geschnetzeltes vom BIO **Kalb**/hausgemachter Rösti/Salatteller 25,80€

Schweizer **Schlemmertopf**- Steaks und Filets von Rind und Schwein/Champignonsoße und mit
Hollandaise überbacken/Spätzle/Salatteller 21,90€

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsoße/Pommes-frites/Salatteller 15,80€

Ragout vom **Hirsch & Wildschwein**/Preiselbeeren/Birne/Spätzle/Salatteller **19,90€**

VEGAN Couscous Bratlingen mit Veganer Radieschenpesto und geschwenktem Gemüse **15,90€**

Linseneintopf mit angeräucherten Mettwurstscheiben und Brot 12,80€

Weinempfehlung zum Wild: Dornfelder Rotwein Rheinhessen trocken 0,2l 7,00€ 0,75l 24,00€

RETTET die Fische ESST STEAKS

Vom **Black Angus** Rumpsteak 200g 22,50€ 300g 29,50€ 500g 39,50€

Kalbssteak 200g 22,50€ 300g 29,50€

Surf & Turf Rumpsteak 200g mit 3 gegrillten Gambas 31,50€

Grillteller- Schweinelende/Rumpsteak/Kalbssteak/Pfeffersoße 25,50€

Zu allen Steakgerichten servieren wir Kräuterbutter/Salatteller/Bratkartoffeln

Dessertempfehlung:

Affogato STARK & Süß 5,00€

Für 2 Personen. „Café Gourmand“ *dreierlei*
Süßes/Espresso 18,00€

Vanille-Tartufo/ Pflaumenkompott 7,90€

Waldbeere4ngrütze/Zimtschmand 6,50€

Hausgemachtes Zimteis/Amarettopflaumen
7,50€ ;

Amarena Eisbecher mit selbsteingelegten
Kirschen **7,90€**

An Eissorten haben wir:

Erdbeere/Fruchtsorbet/Haselnuss/Walnuss/
Schokolade/Vanille.....Solokugel 1,50€

HAUSMACHER WURST FÜR DAHEIM. ZUM MITNEHMEN: Leber-Blut. Mettwurst im Glas,
Hirschschinken-Hirschsalami. Geräucherte Mettwurst.

SIE können bei uns nur Bar bezahlen