

SAISONKARTE



Diese Speisekarte wird Desinfiziert

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€
Holunder Spritz 0,4l alkoholfrei 4,50€



Aperitivo

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



Wildberry oder **HUGO**

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.

Kennen Sie unsere **hausgemachten Limonaden** 0,5ltr.
in den Sorten. **Erdbeer-Limette**-Stachelbeer-Minze-**Aprikose-Lavendel**

Vorspeisen

Garnelenpfännchen/Chili/Knoblauch/Baguette 11,50€ Große Portion 21,00€

2 **Handkäse**n mit Musik/Bauernbrot/Butter
7,90€

Rinderkraftbrühe mit **Maultaschen** 5,80€

Elsässer Schneckenragout
Knoblauch/Wurzelgemüse 11,50€

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

**Caprese/Tomate/Mozzarella/Raucke/
Basilikumvinaigrette** 8,90€

VEGGIE

Vegan Couscous Bratlingen/ Pesto/ geschwenktes Gemüse 15,90€

Vegane Spaghetti/ getrocknete Tomaten / Raucke/ Cashews/Salatteller 16,90€
mit geräuchertem Tofu-Steak 21,90€

Vegetarisch Schweizer Rösti Gratin XL /Strauchtomate/Mozzarella /Salatteller 16,90€

VEGAN Knackige Salate in Balsamico Honigdressing mit Kräutern und gerösteten Kernen 11,80€
Mit Knoblauch-Garnelen 21,80€
Mit Mozzarella 14,80€

VEGAN Saitan- Schnitzel/frische Pfannengemüse/Tüten-Pommes/Sojasoße 16,90€

Dessert nach Tagesangebot. Köstliche Eisbecher findet Ihr auf unserer Eiskarte

An Eissorten haben wir: Erdbeere/Fruchtsorbet (Vegan)
Haselnuss/Walnuss/Schokolade/Vanille/**Solokugel** XXL 3,00€



Keine Kartenzahlung möglich

Hauptgänge

- Gebratene Blut & Leberwurst/Schmorzwiebeln/Sauerkraut/Kartoffelstampf 14,00€
- Pfannen- **Gyrosteller** Knoblauchsoße/Zwiebeln/Pommes-Frites/Krautsalat 15,50€
- Züricher Geschnetzelttes vom BIO **Kalb**/hausgemachter Rösti/Salatteller 25,80€
- Schweizer **Schlemmertopf**- Steaks und Filets von Rind und Schwein/Champignonsoße und Hollandaise überbacken/Spätzle/Salatteller 21,90€
- Pfannenschweineschnitzel mit Rahmchampignons /Pommes-Frites/Salatteller 15,80€
- Ragout vom Hirsch & Wildschwein/Preiselbeeren/Birne/Spätzle/Salatteller **19,90€**
- Tafelspitz vom BIO **Kalb/Grüne Soße**/Kartoffelstampf/Salatteller 19,90€
- Spaghetti mit Knoblauch/Kräuter/ Kirschtomaten /**Gambas** XL (Gambas sind schon geputzt)
Salatteller 26,80€
- Erbseintopf** mit angeräucherten Mettwurstscheiben und Brot 13,80€
- Gegrillter **Wildschweinrücken**/Traubensoße/BROKKOLI/Kartoffelnudeln 24,80€

RETTET die Fische ESST STEAKS

- Vom **Black Angus** Rumpsteak **200gr.** 24,90€ **300gr.** 30,90€ **500gr.** 42,50€
- Kalbssteak **200gr.** 23,90€ **300gr.** 29,90€
- Rinderfilet **200gr.** 29,50€ **300gr.** 36,50€
- USA-Hüftsteak **300gr.** 25,50 € **500gr.** 33,80€ **1000gr.** 59,00€

Surf & Turf Rumpsteak 200g mit 3 gegrillten Gambas 33,50€

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

Für 2 Personen: Château Briand Doppeltes Filetsteak 600gr/Frische Gemüse/Soße
Bearnaise/Pommes-Frites **72,00€**

Zu allen Steakgerichten Kräuterbutter/Salatteller/Tütenpommes/Cola-Ketchup

SIE können bei uns nur Bar bezahlen

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

Aus der kalten Küche:

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

Hausmacher Schweinskopfsülze/Bratkartoffel/Remouladensoße/Tomate 12,80€

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€

Wurstsalat/Käse/Zwiebeln/Gewürzgurke/Bauernbrot 10,80€ mit Bratkartoffeln 13,80€