



**Unser Restaurant...  
Genuss in stimmungsvoller Atmosphäre...**

Lassen Sie sich von uns auf kulinarische Weise verzaubern: In unserem Restaurant bieten wir Ihnen neben gut bürgerlicher Küche auch saisonabhängige Köstlichkeiten, die keine Wünsche offen lassen.

Wir bieten Ihnen auf unserer Speisekarte eine wechselnde Auswahl an regionaler und saisonaler Küche mit ausgesuchten Spezialitäten an.

Wir empfehlen uns für Ihre nächste Familienfeier...

Unsere Räume:

Jagdstube	25 Pers
Restaurant	80 Pers
Wintergarten/Terrasse	50 Pers
Hubertusraum	60 Pers

3- Gang – Menüs ab 30,00€  
Wir beraten Sie gerne



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 (Winter)



### Herrentoast

Kleines Rinderfilet 150gr.  
Senf/Kräuterkruste/Bohnen/Speckkartoffel 19,50€

### Damentoast

2 gegrillte Schweinefilet/Brokkoli/Hollandaise/Rösti  
14,80€

Grünkohl/geräucherter Mettwurst  
/Senf/Bratkartoffeln 12,00€

Zanderfilet/Kartoffelkruste/Rahmwirsing  
21,00€

Schweinefiletpfanne/ mit Tomate & Käse überbacken,  
Spätzle/Salatteller  
19,00€



Gebratene grobe Kalbsbratwurst/  
Weinsauerkraut/Kartoffelstampf/Senf  
11,90€



## Steaks vom Argentinischem Black Angus Rind

	200gr.	300gr.	400gr.
Rumpsteak	19,50	27,50-	33,50,-
Kleien Fettilippe			
Kalbsrücken	18,50	26,50	
Kleine Fettilippe vom BIO HOF Wagener			
	200gr.	300gr.	400gr.
Filetsteak	22,50-	32,-	46,-

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen einen  
Salatteller Kräuterbutter & Speckkartoffeln

### Schlemmen zu Zweit

#### Chateaubriand

Doppeltes Rinderfiletsteak am Stück Gegrillt, Sc.  
Bearnaise, Bohnen, Mais & Speckkartoffeln  
Preis pro Person 32,00€

Grill-Filet - Platte „Lahnquelle“  
Schweinefilet/Rinderfilet/Frische  
Gemüse/Chipskartoffeln/Pfeffersoße  
Preis pro Person 25,00€



### Tafelspitz

vom BIO Kalb/ 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€

Pfannen-Schnitzel mit frischen Champignons in  
Rahmsoße, Salatteller und Pommes - frites

Oder mit Pfeffersoße 14,90€



Karte ab. 15.00Uhr

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



1 Scheibe Bauernbrot mit Butter, heimischem  
Wildschweinschinken und Gewürzgurke  
8,00€



2 Scheiben Bauernbrot mit Hessischer  
luftgetrockneter Mettwurst  
11,00€



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 13,80€



Vorspeisen:

Garnelenpfännchen/ Chili/ Knoblauch/ Baguette  
11,50€

Kraftbrühe vom Tafelspitz/ Gemüse/ Markklößchen  
5,80€

Hessische Kartoffelsuppe mit Rauchmettwurst  
6,90€

6 Weinbergschnecken im HAUS/  
Knoblauchbutter/Baguette  
10,80€

Carpaccio vom heimischen BIO Kalbsfilet/  
Parmesan/schwarzer Pfeffer/ Rucola  
Vorspeise 9,00€  
Groß 16,00€

Ruccolasalat/ Ziegenkäse, Feigenmarmelade /  
Baguette  
Vorspeise 8,00€  
Große Portion 14,00€



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

Rinder Roulade/Rotkohl/leckere Soße/Kartoffelstampf  
16,00€  
Klein 14,00€

Gegrillte Hähnchenbrüstchen/Curry-  
Kokos/Rösti/Früchte/Salatteller  
16,40€

Gartensalate/ Balsamico – Honigdressing/ gerösteten  
Kürbiskernen/Kräuter/Baguette

Mit gegrillter Hähnchenbrust 14,80€

Mit Knoblauchgarnelen 15,80€

Mit Gratiniertem Ziegenkäse 15,80€

**Wein des Monats**

*"Bickensohler Steinfelsen Grauer Burgunder QbA trocken"*

*ein eleganter Wein mit edler Reife  
durch den Ausbau von bis zu zwei  
Jahren im großen Eichenholzfass.*

*In der Nase reife Birne sowie eine  
dezente Vanillenote. 0,75l 24,-*





Vegetarisch/Vegan.

VEGAN

Glutenfreie Spaghetti in Olivenöl geschwenkt/  
Tomatenragout/geröstete Pinienkerne  
13,00€

Rahmspinat mit gebackenem Schafskäse /  
Kartoffelstampf  
15,00€

VEGAN

Gemüsepfanne Thai – Style,  
Curry/Ingwer/Kokos/Risotto/Tofu/Gemüse  
17,50€

VEGAN

Linsenspaghetti mit gebratenen Pilzen und  
Veganem Bärlauchpesto 16,00€

VEGAN

Couscous - Brätlinge /  
Gerste/Hirse/Gemüse/Hafer/Kurkuma/Kartoffelstampf/  
Erdnussdip  
16,00€