



FORSTHAUS FRIEDRICHSRÜH

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

Johann Wolfgang von Goethe

Von den internationalen Erfahrungen unseres Küchenchefs möchten wir Ihnen eine Auswahl von Gerichten, deren Kompositionen von seinem Team und ihm aus aller Welt inspiriert wurde, anbieten. Die Spezialitäten unserer Umgebung, wie Wild, Kräuter, Beeren aus dem Sachsenwald, Fische aus den Flüssen und Seen, dazu die Nachhaltigkeit, welche unserem Hause besonders am Herzen liegt, gibt dem Ganzen das Perfekte etwas.

SUPPEN

Samtsuppe vom frischen Blattspinat	8.90	Blumenkohlcremesuppe	8.90
Sauerteigbrot, Parmesan-Mayo Pilze aus dem Sachsenwald		Vanille, Rauchmandel und geröstetes Mandelöl	

VORSPEISEN

Herbstlicher Feldsalat	13.90	Terrine und Creme von der Gänseleber	16.90
mit gebratener Merguez, Tomaten-Ingwer Marmelade, Butternusskürbis süß-sauer		Baumkuchen, Passionsfrucht, Quitte, Brioche	
Marinierter Tintenfisch	14.90	Radichio Risotto	14.90
Salat von Bohnen, Salatgurke und Basilikum Avocado-creme, Meeresalgen		Wurzelgemüse, Kürbis, Quitte	

Forsthaus Vorspeisenplatte für zwei Personen 22.90

Hausgeräucherter Lachs, gebeiztes Wildschwein, eingelegte Oliven,
Mini-Wildbratwurst, Spicy Ribs vom Wildschwein mit Quitte

KINDERSPEISEN

Pasta des Tages	6.90	Pfannkuchen	5.90
mit Käsesauce oder Tomatensauce und frischem Parmesan		mit Apfelmus	
Kinder Kalbsschnitzel	12.90	Hausgemachte Fischstäbchen	8.90
mit Pommes und Ketchup-Mayo		mit Kartoffelstampf und Dip	



FORSTHAUS FRIEDRICHSRUH

HAUPTSPEISEN

SAFTIGES AUS DEM SACHSENWALD

Hirschrücken / gebackene Praline / Wildsalami 29.90
Rotkohljus, Kartoffelpüree mit brauner Butter,
geschmorte Lorbeer-Bundmöhren
und Haferwurzel

*

Rinderbacke aus dem Smoker 24.90	Fisch des Tages 23.90
Artischockenpüree, wilder Brokkoli, rohe Petersilienwurzel mit Liebstöckelöl, falsche Pommes	Muschelsauce, Süßkartoffelstampf, Safran-Fenchel, Risottokrokette
Vierländer, Ente Brust und Keule 24.90	Hausgemachte Trenette 21.90
Rotweinjus, Apfelrotkraut, Laugenbrezel-Knödel (Bäuerliche Freilandhaltung)	Grüner Spargel, eingelegter Ingwer, Herbsttrüffel

FORSTHAUS CLASSICS

Wiener Kalbsschnitzel 180g 21.90	Pulled Duck Burger 18.90
in Zitronen-Petersilienkruste, Preiselbeeren lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	Briochebrötchen, Quitten-Chutney, Rotkohl-Preiselbeerensalat, Süßkartoffelpommes

DESSERT

Butterkekseis 8.90	FF Creme Brulleé 8.90
Popcornschaum mit Milchmädchen Zitrusfrüchte	aus gerösteter weißer Schokolade und Rosmarin, dunkles Vanilleeis
Tropische Eiszeit 8.90	Käseplatte 13.90
Obstsalat aus Südländischen Früchten Litschi-Granité, Gingerbeer-Tee	Vier Sorten Käse mit Preiselbeer-Senf, Chia-Kekse und Grissini