

Vorspeisen	€
Fraensteiner Festtagssuppe Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Nudeln	7,50
Wiesenkräuterschaumsüppchen mit Kressesahne für Feinschmecker – mit unserer hausgemachten Lachspraline	9,50 +3,00
Salat vom grünem Spargel und Waldpifferlingen mit hausgemachter Pastrami vom Weiderind	17,00
Sommerlicher Blattsalat mit Ziegenkäse Honig und Pinienkernen	14,50
Forsthaus Landkrustenbrot Unser kleines Brotgedeck mit Almbutter und Kräutersalz	pro Person 3,90

Aperitif Empfehlung

Bitburger Pils 0,1l	1,50
Försters Sekt – Extra dry 0,1 l mit einem Schuss Walderdbeeren-Likör	7,50
Spritziger Hirsch Lillet Blanc, Tonic Water, Winzersekt, Gurke	8,00
Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,2l Apfel- und Orangensaft, Granatapfelsirup, mit Bitter Lemon aufgegossen	5,90

Gäste Lieblinge

Rehbratwurst vom Waldladen Chausseehaus

Mit Pfifferling-Linsengemüse und Röstkartoffeln

22,00 €

Matjes Försterin-Style

Frischer holländischer Matjes mit Gurke, Zwiebel und Äpfeln in Sahnesauce, gebratenen Waldpfifferlingen und Kräuterkartoffeln

22,00€

Försters Zwiebelrostbraten

Vom argentinischen Rinderrücken
in Cognac-Rahmsoße, unseren handgeschabten Eierspätzle
und knusprig ausgebackenen Zwiebeln

35,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef

Dünn aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade,
eingelegten Zwiebeln und Röstkartoffeln

24,00 €

Kalbssteak mit Waldpfifferlingen

Rosa gebraten, in Rieslingrahmsauce,
Portweinglace und Kartoffelkrusteln

33,00 €

Försters Fisch Empfehlung

€

Taunus-Forelle

25,00

klassisch nach „Müllerin Art“ in Butter goldbraun gebraten
oder wahlweise „blau“ im Wurzelsud gegart
serviert mit Salzkartoffeln, gehacktem Schnittlauch und grünem Salat

Filet vom Bachsaibling auf der Haut knusprig gebraten

27,50

auf Gurken-Dillgemüse mit feiner Pommery-Senfsoße und Salzkartoffeln

Vegetarisches aus der Forsthausküche

Unsere Grüne Soße

17,00

mit Wallufer Bauernhofeiern und Butterkartoffeln

Spinat-Semmelknödel

25,00

mit Waldpilzen und kleinem Salat



Im Forsthaus Rheinblick legen wir besonderen Wert darauf frische und saisonale Produkte aus der Region zu verarbeiten. So war es für uns eine Selbstverständlichkeit, der Kooperation »Hessen à la carte« beizutreten. Ein Großteil der Produkte, die wir Ihnen aus Küche, Ausschank und Weinkeller servieren, beziehen wir von regionalen Produzenten und Lieferanten. Partner, die wir überwiegend persönlich kennen und von deren hohen Qualitätsstandards wir uns regelmäßig vor Ort überzeugen.

Auf kurzen Wegen sowie mit viel Erfahrung und Sachverstand bieten unsere Lieferanten Produkte von hoher Qualität und Frische. Das machen wir natürlich gerne auch für unsere Gäste transparent.

Allergiker Information: Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, geben wir Ihnen gerne eine mündliche Auskunft. Die schriftliche Dokumentation kann jeder Zeit eingesehen werden.

Liebe Gäste,

Wir bereiten alle Speisen frisch zu und versuchen dabei auf sämtliche Zusatzstoffe zu verzichten. Allerdings sind in Produkten wie Butter, Dörrfleisch und Speiseeis Zusatzstoffe enthalten. Diese legen wir gerne offen. Wenn Sie sich über die Zusatzstoffe informieren möchten, fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Speisekarte.

Forsthaus Klassiker

€

Hausgemachte Königsberger Klopse

in Kapernsoße mit Reis und Rote Beete

18,00

Tafelspitz vom Kalb

mit Bouillonkartoffeln in Meerrettichsauce und Rahmwirsing

26,00

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

in Butterschmalz geruckelt, dünn und knusprig in der Pfanne ausgebacken
mit Röstkartoffeln, Gurken-Dillsalat, Preiselbeeren und Zitrone

32,00

Försters Backendl

ausgelöstes Landhähnchen knusprig ausgebacken
serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat, kaltgerührten Preiselbeeren und Zitrone

26,00

Schnitzel Jäger Art

frisch paniertes Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln,
Rahmsoße von frischen Champignons und kleinem gemischtem Salat

22,00

Unser Forsthauskotelette

großes Kotelette vom Schwein mit Stiel, in der Pfanne gebraten
serviert mit Bratkartoffeln (unser Kotelette benötigt in der Pfanne ca. 30 Minuten)

26,00

Hirschschäuferl

in Spätburgunder geschmorte Hirschkeule mit unseren selbstgemachten Serviettenknödeln,
Rahmwirsing und Preiselbeeren

27,00