



Hotel und Restaurant
Forsthaus Hainholz

Menüvorschläge (4-Gang, Plattenservice)

Menü 8

- Geflügelcocktail mit Mandarinen und Kiwi garniert
- Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage, Eistich und Fleischklößchen
- Gemischter Braten vom Kassler und Schwein, Tranchen vom Schweinefilet, kleine Schnitzel, frische Rahmchampignons, Rotkohl, Gemüsevariationen, Petersilienkartoffeln, Thüringer Klößen und Krokette
- Pistazieneiscreme und glasierte Kirschen auf Vanillesauce

pro Person 32,00 €

Menü 9

- Norwegischer Räucherlachs auf frischen Blattsalaten, einer Zitronen-Kräuter-Vinaigrette und Toast
- Geflügelbrühe „Gelestine“
- Braten von der Hirschkeule mit Pfifferlingrotweinsauce, Tranchen vom Schweinefilet und kleine Schnitzel, dazu Preiselbeerbirnen, frische Rahmchampignons, Rosenkohl, Gemüseplatte und Rotkohl, Petersilienkartoffeln, Thüringer Klößen und Krokette
- Schokoladen- und Waldfruchtparfait auf Vanille-Sahnelikör und frisch geschlagener Sahne

pro Person 37,00 €

Menü 10

- Tranchen von der Entenbrust auf Blattsalaten mit Mangospalten und einer Vinaigrette
- Pestoschaumsüppchen mit Tomatenconcassé
- Fischvariationen mit Krabben-Kaviarsauce, Medaillons vom Schweinefilet, Hähnchen natur und kleine Schnitzel, frische Rahmchampignons, verschiedene Gemüse, Krokette, Reis und Dillbutterkartoffeln
- Schokoladenmouse (hell & dunkel) auf verschiedenen Fruchtsaucen und Sahne

pro Person 39,00 €