



Liebe geht durch den Magen

Unser Valentinstag-Menü

Wir bitten um Voranmeldung.



Amuse-Gueule

Shiitakepilz-Sülze

im Champignon mit Kräuter-Schmand

Heißes Süppchen

Consommé vom Damwild

mit Wurzelwerk und geröstetem Baguette

Hauptgang

Norwegisches Lachsfilet in Sesam

*auf Kürbis-Risotto mit geschwenkten Rosenkohlblättern
und Rote Beete-Creme*

oder

Argentinisches Rinderfilet-Medaillon im Speckmantel

mit Charlotten-Rotwein-Confit und Gratin-Türmchen, dazu Kräuterbutter

Dessert

Süßes Dreierlei

Zartbittermousse trifft Himbeertörtchen und Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Wir empfehlen ...



Möhren-Kokos-Curry Suppe
mit Süßkartoffelbrunoise und Baguette

5,20 €

Tilapiafilet (Buntbarsch)
in Polenta-Kräuter-Panade
auf Kartoffelstampf und geschwenktem Pfannengemüse
an einer Zitronen-Weißwein-Sauce

16,20 €

Klassischer Schweinebraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
(auch als Seniorenportion, 9,50 €)

12,50 €

Rahmpfanne nach Züricher Art
Schweinefiletspitzen, gebraten
mit Champignons und Zwiebeln in einer Rivaner-Rahmsauce
dazu Eierspätzle

15,80 €

Speisen



Hotel und Restaurant
Forsthaus Hainholz

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Tomaten-Creme-Suppe Kräutercroutons / Baguette | 4,80 € |
| 3 | Klassische Soljanka Zitrone / Creme fraîche / Baguette | 4,80 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|--------|
| 6 | Würzfleisch von der Hähnchenbrust Zitrone / Kräuterbaguette | 5,90 € |
| 7 | Panierter Fetakäse Aprikosenchutney / Kräuterbaguette | 6,50 € |
| 8 | Lachs-Spinat-Röllchen Salatbukett / Baguette | 6,80 € |

Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 14 | Salatvariation mit Tranchen vom Hähnchenbrustfilet Buntes Gemüse / Honig-Senf-Vinaigrette / Kräuterbaguette | 12,80 € |
| 15 | Kleiner Beilagensalat Buntes Gemüse / Honig-Senf-Vinaigrette / Kräutercroutons | 4,20 € |

Vegetarisch

- 38 ***Gebackene Ofenkartoffel***
Kräuterquark / Mandelbrokkoli / Gegrillter Fetakäse 11,80 €
- 39 ***Tortelloni Formaggi (Käsefüllung)***
Cherrytomaten / Tomatenkräutersauce / Grana Padano 11,50 €

Fisch

- 30 ***Gebratene Forellenfilets***
Tomatisiertes Pfannengemüse / Gebutterter Basmati 14,50 €
(auch als Seniorenteller, 11,50 €)
- 31 ***Gebratenes Lachsfilet***
Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Walnuss-Dukkah 21,00 €

Schmorgerichte vom Wild

- 41 ***Roulade vom Hirsch***
Rotweinsauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 17,20 €
- 43 ***Ragout vom Wildschwein***
Pasta / Gebratene Champignons / Perlzwiebeln 14,80 €
(auch als Seniorenteller, 11,50 €)
- 44 ***Geschmorter Rehbraten***
Rotweinsauce / Mandelbrokkoli / Petersilienkartoffeln 19,50 €
(auch als Seniorenteller, 16,50 €)

Kurzgebratenes

- 20 **Argentinisches Roastbeef, medium**
Kräuterbutter / Bohnen im Speckmantel / Bratkartoffeln 24,50 €
- 21 **Kalbsleber nach Berliner Art**
Kartoffelstampf / glasierte Apfelspalten / Schmorzwiebeln 15,50 €
- 23 **Hähnchen-Gemüse-Pfanne**
Kräuter-Veloute / Gebutterter Basmatireis 12,50 €
- 24 **Paniertes Schnitzel nach Jägerart**
Champignon-Zwiebel-Rahm / Pommes frites 14,50 €
- 29 **Schweinefilet „Hainholz-Art“**
Ananas-Mandarinen-Sauce / Kroketten 15,50 €
(auch als Senienteller, 12,00 €)

Leckerer für unsere kleinen Gäste

- 50 **Pasta mit fruchtiger Tomatensoße** 5,80 €
- 52 **Knusper - Schnitzel von der Hähnchenbrust**
Cornflakespanade / Buttergemüse / Pommes Frites 7,50 €
- 53 **Kartoffeltaler mit Apfelmus und glasierten Apfelspalten** 5,20 €

(Für Ketschup und Majonaise berechnen wir pro Portion 0,30 Euro)