

# *Restaurant*

## MENÜ



# *Herzlich Willkommen*

Wir freuen uns Sie hier zu haben und verwöhnen zu dürfen. Mit viel Freude und Kreativität zaubert unsere Küche Feines aus heimischen Produkten, frischen Gemüsen und leckeren Zutaten. Das Küchenkonzept unseres Hauses ist auf Einsatz von frischen, hochwertigen Zutaten mit hohem Bezug zu regionalen und saisonalen Produkten ausgelegt. Lehnen Sie sich entspannt zurück und fühlen Sie sich zu Hause.

*Ihr Forsthaus-Team*

## *— Feste feiern —*

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Familien- und Firmenfeiern, Events und Weihnachtsfeiern - im Forsthaus Wingst in idyllischer Lage und entspannter Atmosphäre finden Sie einen besonderen Ort, um Ihre Erinnerungen mit traumhaften Bildern fest zu halten. Feiern Sie in kleinem, privaten Rahmen oder mit bis zu 150 Personen. In unseren unterschiedlichen Räumlichkeiten finden Sie für Ihren besonderen Tag die passende Location.



## — Menü I —

Tomatensuppe  
mit Sherry verfeinert mit Basilikumpesto

Filet vom Landgockel  
auf Tomatenconfit mit Blattspinat,  
dazu Butterkartoffeln

Eine Kugel Creme Vanille  
und Chocolate Chips mit Sahne

24,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Dornfelder

## — Menü II —

Kleiner bunter Starter Salat  
mit Balsamico Hausdressing

Geschmolzener Ziegenkäse mit Waldblütenhonig  
und gerösteten Walnüssen auf Chutney von Mango  
und Chili, dazu Butter-Kartoffelgnocchi

Eine Kugel Zitronensorbet mit frischen  
Früchten auf einem Erdbeerspiegel

23,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Finkenwerder Herbstprinz

## — *Menü III* —

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

Gerilltes Rumpsteak mit  
mediterranem Grillgemüse,  
Kräuterbutter und Pommes

Espresso Affogato  
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

33,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Pinot Noir

## — *Menü IV* —

Kleiner bunter Starter Salat  
mit Balsamico Hausdressing

Gegrilltes Fjordlachsfilet mit buntem  
Marktgemüse und feinem Püree  
von der Gartenerbse dazu Honig Senf Sauce

Marzipanparfait mit Lebkuchen  
und Beerenkompott

28,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Cox Orange

# — Vorspeisen —

## Rot & Weiss

Mozzarella und Fleischtomate  
mit frischem Basilikumpesto, dazu ofenfrisches Baguette  
7,90 €

## So ein Käse!

Gegrillter Fetakäse auf Tomaten,  
Zwiebeln & Lauch, dazu ofenfrisches Baguette  
8,90 €

# — Salate —

## Starter

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing  
4,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Scheurebe

## Ach du grüne Neune!

Bunter Teller von erntefrischen Blattsalaten  
mit Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, gerösteten Kernen  
und Balsamico Hausdressing  
9,90 €

Wahlweise mit:  
mit Hähnchenbrustfilet - 13,90 €  
mit gegrilltem Fjordlachsfilet - 14,90 €  
mit mariniertem Fetakäse - 12,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Scheurebe

## — *Suppen* —

### **Beef Tea**

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,  
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse

6,50 €

### **Flüssige Tomate**

Unsere Tomatensuppe  
mit Sherry verfeinert und Basilikumpesto

5,90 €

## — *Kindergерichte* —

### **Räuberteller**

Teller, Messer und Gabel zum Mitessen bei den Großen

1,50 €

### **Leckermäulchen**

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

6,90 €

### **Karlsson vom Dach**

Penne mit Tomatenschaum und Hackbällchen

6,90 €

# *Fleisch*

## **Steak Time**

Gegrilltes Rumpsteak mit Fettkante,  
mediteranem Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
24,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Pinot Noir

## **Chefs Special**

Saftiges Rinderfilet mit Barolosoße an grünen Bohnen  
und Kirschtomaten, dazu Rosmarinkartoffeln  
32,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Pinot Noir

## **Wild auf Wild**

Gefüllte Hirschroulade mit Pilzen,  
Zwiebeln und Aprikose in Rotwein-Preiselbeersauce  
dazu Kartoffelstampf und Speckbohnen  
23,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Johannisbeere Schwarz

## **Hüttenzauber**

Rehrücken im Speckmantel mit Pilzen und  
Röstkartoffeln, auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce serviert,  
garniert mit karamellisierter Birne  
26,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Johannisbeere Schwarz

# *Fleisch*

## **Der Hahn im Korb**

Filet vom Landgockel auf Tomatenconfit  
mit Blattspinat, dazu Butterkartoffeln

17,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Dornfelder

## **Alles in Butter!**

Knuspriges Butterschnitzel Wiener Art vom  
Schweinerücken mit Bratkartoffeln und frischer Zitrone

15,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Johannisbeere Rot

## **Taschentrick**

Cordon bleu vom Strohschwein mit Bergkäse  
und Kochschinken gefüllt, dazu Petersilienkartoffeln  
und marktfrisches Buttergemüse

19,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Johannisbeere Rot

## **Schwein gehabt!**

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein  
mit buntem Pfannengemüse,  
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Bratenjus

18,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

RubINETTE



# *Fisch*

## **Glücksfang**

Gegrilltes Fjordlachsfilet mit buntem  
Marktgemüse, feinem Püree von der  
Gartenerbse und Honig-Senf-Sauce

17,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Cox Orange

## **Butter bei die Fische**

Gebratene Kutter-Scholle Finkenwerder Art  
mit Speckstippe, frischen  
Nordsee-Krabben und Bratkartoffeln

20,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Finkenwerder Herbstprinz

## **Fischer's Fritze**

Pannfisch nach Art des Hauses,  
Filet vom Lachs und Kabeljau  
mit Bratkartoffeln, grüne  
Spargelspitzen und Honig-Senf-Sauce

18,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Cox Orange

# — *Vegetarisch* —

## **Määäh(r) davon**

Geschmolzener Ziegenkäse mit  
Waldblütenhonig und gerösteten Walnüssen  
auf Chutney von Mango und Chili,  
dazu Butter-Kartoffelgnocchi  
15,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Finkenwerder Herbstprinz

# — *Pasta* —

## **Glücksgemüse**

Tagliatelle mit Pesto und Pfannengemüse,  
garniert mit Kirschtomaten  
13,90 €

**Wahlweise mit:**  
Hähnchenbrustfilet - 17,90 €  
Lachsfilet - 18,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:  
Rhabarber

# — Desserts —

## Heiß ersehnt

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,50 €

## Marzipanparfait

mit Lebkuchen und Beerenkompott

8,90 €

## Orange Deluxe

Orangenscheiben mariniert in Campari  
mit gehackten Pistazien und Vanilleeis

7,90 €

## Sommertraum

Zitronensorbet mit Limoncello und Wodka

5,90 €

## Eisbombe für Zwei

Eiskreation in klassischer Eisbombenform, geschichtet mit Eissorten und  
zartbitter Schokolade überzogen

9,90 € p.P.

Und zum Nachtsch  
etwas Süßes!

# Eine besondere Zeit mit unserem Gutschein verschenken.

Eine Einladung zum Hochzeitstag?

Oder auch als Geschenk zum Muttertag.

Um eine besondere Zeit zu verschenken, gibt es Anlässe  
und Gelegenheit genug.

## Frühstücksbuffet

Sonntag bis 11.30 Uhr - nur nach Reservierung

Genießen Sie bäckerfrische Brötchen, gegrillte  
Champignons, Tomate und Mozzarella, Eierspeisen,  
Käse- und Wurstplatten, Auswahl an Cerealien, süße  
Aufstriche, frisches Obst, Säfte, Kaffee, Tee u.v.m.

14,90 € p.P.



## Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag,

Mittwoch & Donnerstag: 17 bis 22 Uhr,

Freitag & Samstag: 12 bis 22 Uhr, Küchenschluss 21 Uhr,

Sonntag: 12 bis 21 Uhr, Küchenschluss 20 Uhr

Inhaber: Frank Müller

Forsthaus – Ferienhotel am Dobrock • Hasenbeckallee 39 • 21789 Wingst

Tel.: 0 47 78 - 800 93 55 • Fax: 0 47 78 – 800 93 56

info@forsthaus-wingst.de • www.forsthaus-wingst.de



[www.facebook.com/Forsthaus.Wingst/](http://www.facebook.com/Forsthaus.Wingst/)



[www.instagram.com/forsthauswingst/](http://www.instagram.com/forsthauswingst/)