

Restaurant

MENÜ



Menü I

Wildkraftbrühe
mit Einlage vom Wild

Rehrücken im Speckmantel
mit Waldpilzen und Röstkartoffeln,
auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce,
garniert mit einer karamellisierten
Preiselbeer-Birne

Marzipanparfait
auf Waldbeerenkompott

39,90 €

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

Mascarponecreme
mit pürierten Himbbeeren

26,90 €

— *Menü III* —

Rinderkraftbrühe mit Einlage
vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

Gerilltes Rumpsteak mit
mediterranem Grillgemüse, Kräuterbutter
und Pommes oder Bratkartoffeln

Espresso Affogato
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

37,90 €

— *Menü IV* —

Kleiner bunter Starter Salat
mit Balsamico Hausdressing

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

Creme Brulee

30,90 €

— Vorspeisen —

Rot & Weiss

Mozzarella und Fleischtomate
mit frischem Basilikumpesto, dazu ofenfrisches Baguette
8,90 €

So ein Käse!

Gegrillter Fetakäse auf Tomaten,
Zwiebeln & Lauch, dazu ofenfrisches Baguette
10,90 €

Määäh(r) davon

Geschmolzener Ziegenkäse mit
Waldblütenhonig und gerösteten Walnüssen
auf Chutney von Mango und Chili,
dazu Butter-Kartoffelgnocchi
12,90 €

— *Suppen* —

Beef Tea

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse

7,90 €

Flüssige Tomate

Unsere Tomatensuppe
mit Sherry verfeinert und Basilikumpesto

6,90 €

— *Salate* —

Starter

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing

5,90 €

Ach du grüne Neune!

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

10,90 €

Wahlweise mit:

mit Hähnchenbrustfilet - 17,90 €

mit gegrilltem Fjordlachsfilet - 19,90 €

mit mariniertem Fetakäse - 14,90 €

Fleisch

Steak Time

Gegrilltes Rumpsteak mit Fettkante,
mediteranem Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
29,90 €

Wild auf Wild

Gefüllte Hirschroulade mit Pilzen,
Zwiebeln und Aprikose in Rotwein-Preiselbeersauce
dazu Kartoffelstampf und Speckbohnen
28,90 €

Hüttenzauber

Rehrücken im Speckmantel mit Pilzen und
Röstkartoffeln, auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce
serviert, garniert mit karamellisierter Birne
31,90 €

— *Fleisch* —

Der Hahn im Korb

Filet vom Landgockel auf Tomatenconfit
mit Blattspinat, dazu Butterkartoffeln
18,90 €

Alles in Butter!

Knuspriges Butterschnitzel Wiener Art vom
Schweinerücken mit Bratkartoffeln und frischer Zitrone
17,90 €

Taschentrick

Cordon bleu vom Strohschwein mit Bergkäse
und Kochschinken gefüllt, dazu Kartoffelstampf
und marktfrisches Buttergemüse
20,90 €

Schwein gehabt!

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein
mit buntem Pfannengemüse,
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Bratenjus
19,90 €

Fisch

Glücksfang

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

19,90 €

Butter bei die Fische

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

24,90 €

Fischer's Fritze

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

19,90 €

Pasta

Glücksgemüse

Tagliatelle mit Pesto und Pfannengemüse,
garniert mit Kirschtomaten

13,90 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet - 18,90 €

Lachsfilet - 20,90 €

Kindengerichte

Räuberteller

Teller, Messer und Gabel zum Mitessen bei den Großen

1,50 €

Leckermäulchen

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

7,90 €

Karlsson vom Dach

Penne mit Tomatensauce und Hackbällchen

7,90 €

Kinder-Burger

mit Pommes frites

8,90 €

Burger

Chicki Micki

Zartes, saftig gegrilltes Filet vom Landgockel,
BBQ Beer Sauce, Gurke, Tomatensalsa,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat

14,90 €

Forsthaus Starter

200g feinstes US Prime Beef gegrillt,
BBQ Beer Sauce, Tomatensalsa, Gurke,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat

12,90 €

Forsthaus Spezial

200g Wildburger vom Edelmilch,
BBQ Beer Sauce, gegrillt mit Camembert, Preiselbeeren,
knusprigen Bacon, Gurke, Tomatensalsa,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat

15,90 €

Burger

Millionärsburger

2 x 200g feinstes US Prime Beef gegrillt,
BBQ Beer Sauce, knuspriger Bacon,
herzhafter Butterkäse, Tomatensalsa, Gurke,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
16,90 €

Veggi Deluxe

Cremiger Büffelmozzarella,
BBQ Beer Sauce, gegrilltes Pfannengemüse,
Kürbis-Chili-Relish, Gurke, Tomatensalsa,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
15,90 €

Zu jedem Burger bekommen Sie
eine Portion Pommes dazu.

— Desserts —

Heiß ersehnt

heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90 €

Vanilleparfait

mit Beerenkompott

8,90 €

Sommertraum

Zitronensorbet mit Limoncello und Wodka

6,90 €

Creme Brulee

mit einer Kugel Vanilleeis und

Frischen Früchten der Saison

10,90 €

Überraschungsdessert

6,90 €

Käseplatte

mit Feigensenf, Weintrauben, Wallnüssen
und ofenfrisches Baguette.

12,90 € p.P.

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.

Frühstücksbrunch

Sonntag 9:00 Uhr bis 13:00 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.

19,90 € p.P.



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/



www.instagram.com/forsthauswingst/