

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.



Ein Aperitif vorweg

Rosen Sekt (auch alkoholfrei)	0,1l6,90 €
Sekt Kirsch Orange (auch alkoholfrei)	0,1l6,90 €
Hugo (auch alkoholfrei)	0,1l7,90 €
Fizzy Apple (Sekt, Apfelscheiben, Likör 43)	0,1l7,90 €
Vulcano (Himbeergeist, Blue Curaçao, Sekt)	0,1l7,90 €
Bitter Kiss (Campari, Vermuth rot, Sekt).....	0,1l7,90 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser) ..	0,1l7,90 €

Menü I

Wildkraftbrühe
mit Einlage vom Wild

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

Vanille-Lebkuchen-Parfait
auf Waldbeerenkompott

44,90 €

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

29,90 €

— *Menü III* —

Rinderkraftbrühe mit Einlage
vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

Gegrilltes Rumpsteak mit
mediterranem Grillgemüse, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

Espresso Affogato
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

42,90 €

— *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 Bruelee

39,90 €

— Vorspeisen —

Rot & Weiss

Mozzarella und Fleischtomate
mit frischem Basilikumpesto, dazu ofenfrisches Baguette
9,90 €

So ein Käse!

Gegrillter Fetakäse auf Tomatenconfit,
Zwiebeln & Lauch, dazu ofenfrisches Baguette
12,90 €

Määäh(r) davon

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

— *Suppen* —

Beef Tea

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse

7,90 €

Flüssige Tomate

Unsere Tomatensuppe
mit Sherry verfeinert und Basilikumpesto

7,90 €

— *Salate* —

Starter

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing

6,90 €

Ach du grüne Neune!

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

12,90 €

Wahlweise mit:

mit Hähnchenbrustfilet - 18,90 €

mit gegrilltem Fjordlachsfilet - 20,90 €

mit mariniertem Fetakäse - 15,90 €

Fleisch

Steak Time

Gegrilltes Rumpsteak mit Fettkante (ca. 280 gr. Rohgewicht),
mediterranem Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
32,90 €

Wild auf Wild

Hirschroulade gefüllt mit Pilzen,
Zwiebeln und Aprikose auf einer Rotwein-Preiselbeersauce
dazu Kartoffelstampf und gegrillte Speckbohnen
30,90 €

Hüttenzauber

Rehrücken im Speckmantel mit Pilzen und
Kartoffelstampf, auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce
serviert, mit einer karamellisierten Preiselbeer Birne garniert
33,90 €

— *Fleisch* —

Der Hahn im Korb

Filet vom Landgockel auf Tomatenconfit
mit Blattspinat, dazu Butterkartoffeln
19,90 €

Alles in Butter!

Knuspriges Butterschnitzel Wiener Art vom
Schweinerücken mit Bratkartoffeln und frischer Zitrone
18,90 €

Taschentrick

Cordon bleu vom Strohschwein mit Bergkäse
und Kochschinken gefüllt, dazu Kartoffelstampf
und buntes Marktgemüse
21,90 €

Schwein gehabt!

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein
mit buntem Pfannengemüse,
dazu Bratkartoffeln
23,90 €

Fisch

Glücksfang

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

24,90 €

Butter bei die Fische

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

28,90 €

Fischer's Fritze

Pannfisch nach Art des Hauses,
Filet vom Lachs und Zander
mit Bratkartoffeln, grüne
Spargelspitzen und Honig-Senfschaum

24,90 €

Pasta

Glücksgemüse

Tagliatelle mit Pesto und Pfannengemüse,
garniert mit Kirschtomaten

17,90 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet - 20,90 €

Lachsfilet - 24,90 €

Kindergерichte

Räuberteller

Teller, Messer und Gabel zum Mitessen bei den Großen

1,50 €

Leckermäulchen

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

8,50 €

Karlsson vom Dach

Penne mit Tomatensauce und Hackbällchen

9,90 €

Kinder-Burger

mit Pommes frites

10,90 €

Burger

Chicki Micki

Zartes, saftig gegrilltes Filet vom Landgockel,
BBQ Sauce, Tomatensalsa, Gewürzgurke,
herzhafter Butterkäse,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
15,90 €

Forsthaus Starter

200 gr. pures Rindfleisch aus deutscher Tierhaltung gegrillt,
BBQ Sauce, Tomatensalsa, Gewürzgurke, herzhafter Butterkäse,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
17,90 €

Forsthaus Spezial

200g selbstgemachter Wildburger vom Edelmilch gegrillt,
mit Camembert, Preiselbeeren, knusprigen Bacon,
BBQ Sauce, Gewürzgurke, Tomatensalsa,
roten Zwiebeln und erntefrischen Blattsalat
18,90 €

Zu jedem Burger bekommen Sie eine Portion
Pommes sowie Mayonnaise oder Ketchup dazu.

Burger

Millionärsburger

2x 200 gr. pures Rindfleisch aus deutscher Tierhaltung gegrillt,
BBQ Sauce, knuspriger Bacon,
herzhafter Butterkäse, Tomatensalsa, Gewürzgurke,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
20,90 €

Fischburger Müller Art

200 gr. selbstgemachter Lachspatty gegrillt,
Remulade, Tomatensalsa, Gewürzgurke,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
17,90 €

Veggi Deluxe

Cremiger Büffelmozzarella,
BBQ Sauce, gegrilltes Pfannengemüse,
Kürbis-Chili-Relish, Gewürzgurke, Tomatensalsa,
rote Zwiebeln und erntefrischer Blattsalat
17,90 €

Zu jedem Burger bekommen Sie eine Portion
Pommes sowie Mayonnaise oder Ketchup dazu.

Liebe Genießer im Forsthaus Wingst,

es liegt uns am Herzen, dass alle unsere Gäste zügig ihr gewünschtes Menü serviert bekommen. Aus diesem Grund sind die einzelnen Gerichte inklusive Beilagen auf unserer Speisekarte so komponiert, dass ein reibungsloser Ablauf gewährleistet ist.

Jede Umbestellung kostet uns wertvolle Zeit. Wir bitten Sie deshalb um Ihr Verständnis, dass wir pro Umbestellung einen kleinen Betrag von 1,50 € berechnen.

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.

21,90 € p.P.



Inhaber: Frank Müller

Forsthaus – Ferienhotel am Dobrock • Hasenbeckallee 39 • 21789 Wingst

Tel.: 0 47 78 - 800 93 55 • Mobil: 0151 - 400 600 78

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



www.facebook.com/Forsthaus.Wingst/



www.instagram.com/forsthauswingst/