

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, frischem Gemüse 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 wie 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, Apfelscheibe, 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

46,90 €

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 Himbeeren

32,90 €

— *Menü III* —

Rinderkraftbrühe mit Einlage
vom Tafelspitz und Wurzelgemüse

Gegrilltes Rumpsteak mit
mediterranem Grillgemüse, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

Espresso Affogato
(Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

44,90 €

— *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

42,90 €

— Vorspeisen —

Rot & Weiss

Mozzarella und Fleischtomate
mit frischem Basilikumpesto, dazu ofenfrisches Baguette
10,90 €

So ein Käse!

Gegrillter Fetakäse auf Tomatenconfit,
Zwiebeln & Lauch, dazu ofenfrisches Baguette
13,90 €

Määäh(r) davon

Geschmolzener Ziegenkäse mit
Waldblütenhonig und gerösteten Walnüssen
auf Chutney von Mango und Chili,
dazu Butter-Kartoffelgnocchi
16,90 €

— *Suppen* —

Beef Tea

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse

8,90 €

Flüssige Tomate

Unsere Tomatensuppe
mit Sherry verfeinert und Basilikumpesto

8,90 €

Curry-Kokossuppe

mit Gemüseeinlage

8,90 €

— *Salate* —

Starter

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing

7,90 €

Ach du grüne Neune!

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

13,90 €

Wahlweise mit:

mit Hähnchenbrustfilet - 19,90 €

mit gegrilltem Fjordlachsfilet - 21,90 €

mit mariniertem Fetakäse - 16,90 €

— *Fleisch* —

Steak Time

Gegrilltes Rumpsteak mit Fettkante (ca. 280 gr. Rohgewicht),
mediterranem Grillgemüse, Kräuterbutter und Bratkartoffeln
34,90 €

Wild auf Wild

Hirschroulade gefüllt mit Pilzen,
Zwiebeln und Aprikose auf einer Rotwein-Preiselbeersauce
dazu Kartoffelstampf und gegrillte Speckbohnen
32,90 €

Hüttenzauber

Rehrücken im Speckmantel mit Pilzen und
Kartoffelstampf, auf feiner Rotwein-Preiselbeersauce
serviert, mit einer karamellisierten Preiselbeer Birne garniert
35,90 €

— *Fleisch* —

Der Hahn im Korb

Filet vom Landgockel auf Tomatenconfit
mit Blattspinat, dazu Butterkartoffeln
21,90 €

Alles in Butter!

Knuspriges Butterschnitzel Wiener Art vom
Schweinerücken mit Bratkartoffeln und frischer Zitrone
20,90 €

Taschentrick

Cordon bleu vom Strohschwein mit Bergkäse
und Kochschinken gefüllt, dazu Kartoffelstampf
und buntes Marktgemüse
23,90 €

Schwein gehabt!

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein
mit buntem Pfannengemüse,
dazu Bratkartoffeln
25,90 €

Fisch

Glücksfang

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

26,90 €

Butter bei die Fische

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

30,90 €

Fischer's Fritze

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

26,90 €

Pasta

Glücksgemüse

Tagliatelle mit Pesto und Pfannengemüse,
garniert mit Kirschtomaten

17,90 €

Wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet - 21,90 €

Lachsfilet - 25,90 €

Kindergерichte

Räuberteller

Teller, Messer und Gabel zum Mitessen bei den Großen

1,50 €

Leckermäulchen

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

9,50 €

Karlsson vom Dach

Penne mit Tomatensauce und Hackbällchen

10,90 €

Kinder-Burger

mit Pommes frites

11,90 €

Burger

Chicki Micki

Zartes, saftig gegrilltes Filet vom Landgockel,
BBQ Sauce, Tomatensalsa, Gewürzgurke,
herzhafter Butterkäse,
rote Zwiebeln und erntefrischen Blattsalat
16,90 €

Forsthaus Starter

200 gr. pures Rindfleisch aus deutscher Tierhaltung gegrillt,
BBQ Sauce, Tomatensalsa, Gewürzgurke, herzhafter Butterkäse,
rote Zwiebeln und erntefrischen Blattsalat
18,90 €

Forsthaus Spezial

200g selbstgemachter Wildburger vom Edelmilch gegrillt,
mit Camembert, Preiselbeeren, knusprigen Bacon,
BBQ Sauce, Gewürzgurke, Tomatensalsa,
roten Zwiebeln und erntefrischen Blattsalat
19,90 €

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 erntefrischen Blattsalat
21,90 €

Fischburger Müller Art

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

Veggi Deluxe

Cremiger Büffelmozzarella,
BBQ Sauce, gegrilltes Pfannengemüse,
Kürbis-Chili-Relish, Gewürzgurke, Tomatensalsa,
rote Zwiebeln und erntefrischen Blattsalat
18,90 €

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.

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/