

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Kulinarisches im Mai

...mit Lenz leicht in den Frühling

Maibowle hausgemachte Bowle vom frischen Waldmeister 0,15 l 3,50

Rahmsuppe vom grünen und weißen Spargel mit Sesamsahne 5,50

Frühlingskraftbrühe mit kleinem Gemüse, Spargel und Bärlauchklößchen 5,50

Rehgeschmetzeltes Romanoff

in Cognac-Rahmsauce mit Edelpilzen, glasierten Erdbeeren mit Mandeln und Sauerampferstreifen, handgeschabte Butterspätzle und Brokkoli in Mandelbutter 16,90

Lachs auf Sauerampferspargel

gebratenes Fjordlachsfilet auf Gemüseragout von Kaiserschoten, grünem und weißem Spargel und Frühjahrmöhren in Sauerampfersauce mit neuen Kartoffeln 19,50

Schweinefilet Valencia

Filetmedaillons mit geschmolzener Tomate, frischem Spargel und Bärlauchhollandaise überbacken, grüner und weißer Spargel, Brokkoli und Kartoffelkrapfen 18,50

Rehüsschen mit pikantem Rhabarber-Erdbeerconfit

zart rosa gebratene Medaillons mit Confit von grünen Pfeffer-Schalotten mit Rhabarber und Erdbeeren überbacken, grüner und weißer Spargel, Brokkoli, Kartoffel-Bärlauchrosetten 21,50

Lammrücken unter Bärlauch-Pestocruste

Lammrückenfilet rosa gebraten mit Bärlauchschalotten und Schafskäse überbacken an tomatierter Kräuterjus, Brokkoli, grüner und weißer Spargel, Lauch-Kartoffelkuchen 21,50

Frischer Nienburger Spargel

Die klassische Art

500g Spargel mit hausgemachter Sc. Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

Natur	15,90
mit gekochtem Schinken und zartem Räucherschinken	19,90
mit paniertem Schweineschnitzel	19,90
mit zwei Medaillons vom Schweinefilet und Bärlauchhollandaise	21,50
mit rosa gebratener Perlhuhnbrust und Bärlauchhollandaise	21,50
mit 180g Angusrumpsteak und Sc. Bärlauchhollandaise	23,50