

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Waldaromen

Kulinarische Spezialitäten von Küchenmeister Lenz

Sauerampfersuppe	mit Rauchfischstreifen und Mandelsahne	5,50
Matjesduett (Matjes und Räuchermatjes)	in Sauerrahmsauce mit Apfel und Zwiebel, Bratkartoffeln, Prinzessbohnen	13,90
Rehgeschmetzeltes Bühler Art	in Cognacrahmsauce mit Edelpilzen, glasierte Mandelpflaumen, Brokkoli in Mandelbutter und handgeschabte Butterspätzle	16,90
Gespicktes Reh Rückenfilet	aus hiesiger Jagd auf Ragout von Edelpilzen mit Lauchzwiebeln und Thymian, Mandelbrokkoli und handgemachte Spätzle	23,50
Rehmedaillons mit Waldaromen	Medaillons mit Panaché von Steinpilzen und Pfifferlingen überbacken, Ramsauce von Steinpilzen, Mandelbrokkoli, Williamsbirne mit Preiselbeeren und Kartoffelkrapfen	21,50
Hirschkalbsmedaillons mit Mandel-Heidelbeerkruste	vom Damhirsch aus hiesiger Jagd mit Schalotten-Rotweinsauce, gerahmten Champignons, Mandel-Brokkoli und Quark-Kartoffelkrapfen	19,50
Gefülltes Perlhuhnbrüstchen	mit Steinpilzen, Riesengarnelen und Basilikum gefüllt auf Ragout von Edelpilzen, sommerlicher Salat und handgeschabte Spätzle	19,90
<u>Frische Pfifferlinge</u>		
Pfifferlinge im Nest	Pfifferlinge in Schnittlauchrahmsauce im Bandnudelnest mit sommerlichem Salat	16,90
Frische, geröstete Pfifferlinge	mit Schnittlauchröhrei, Bratkartoffeln und sommerlichem Salat	16,50
Schweinerückensteak	mit frischen, gerösteten Pfifferlingen, Bratkartoffeln und sommerlichem Salat	18,50
Angusrumpsteak	mit gerösteten Pfifferlingen, Bratkartoffeln und sommerlichem Salat	23,50
Hubertuspfanne	geröstete Pfifferlinge und Steinpilze mit Schnittlauchröhrei, Bratkartoffeln und sommerlichem Salat	17,50