

Menüvorschläge

Sommer 2017

Menü 1

Lauch-Kartoffelrahmsuppe

*

Schinkenrahmedaillons

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Schinkenrahm,
Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffelkroketten

*

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis und heißer Vanillesauce

26,50

Menü 2

Rahmsuppe von Edelpilzen

*

Putenbrust Williams Christ

saftig gebraten mit Rahmsauce, gefüllter Preiselbeer-Williamsbirne, Rahmchampignons,
sommerliche Gemüseauswahl, Kroketten und Salzkartoffeln

*

Karamellierte Apfelspalten

mit hausgemachtem Zimteis und Mandelsahne

23,50

Menü 3

Rinderkraftbrühe

mit Klösschen, Eierstich und kleinem Gemüse

*

Forsthaus Bratenplatte

mit Rinderbraten, Burgunder-Schweinebraten und saftig gebratene Putenbrust
(kann ergänzt und variiert werden mit Wild, Ente, Lamm ect.)

Jahreszeitliche Gemüseauswahl, zwei verschiedenen Sauce, Salzkartoffeln und Kroketten

*

Heiße Sauerkirschen

mit Bourbon-Vanilleeis und Mandelsahne

ab € 23,50

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Menü 4

Brennnesselsuppe mit Rauchfischstreifen

*

Forsthaus Filetplatte

vom Rinder-, Schweine- und Putenbrustfilet mit frischen Pfifferlingen, sommerlichem Gemüse (Blumenkohl, Prinzessbohnen, Kohlrabi, Möhren, Brokkoli) Kroketten und Salzkartoffeln

*

Amaretto-Mandelparfait

an Fruchtsaucenspiegel mit marinierten Papaya- und Mangospalten

€ 26,50

Menü 5

Tomatenrahmsuppe

mit Knoblauch-Basilikumcroutons

*

Schweinefilet auf Sommerpilzen

zart gebratenes Schweinefilet auf sommerlichem Pilzragout von Pfifferlingen, Champignons und Steinpilzen mit Gemüse der Jahreszeit, Schnittlauch-Rahmsauce, Kartoffelkräpfen und Salzkartoffeln

*

Mousse au Chocolat

mit Orangenfilets und Mangospalten in Maraschino

€ 26,50

Menü 6

Sommerliche Wildkräutersuppe

mit geröstetem Sesam

*

Wildschweinbraten Williams-Christ

in Steinpilzrahmsauce mit gefüllter Preiselbeerbirne, Rahmchampignons, Brokkoli, Rotkohl und Kartoffelkroketten

*

Meraner Traubensalat

FrISChe Trauben in Maraschino mit Walnusseis und Mandelsahne

€ 25,50

Menü 7

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

*

Forsthaus Grillpotpourri

mit Schweinerückensteak, Rinderhuftmedaillon, Schweinefiletmedaillon, Grillwürstchen, Grillspeck, gebackener Petersilie, Gemüse der Jahreszeit, Kroketten, Pommes frites, Grillsaucen

*

Erdbeecarpaccio

mit hausgemachtem Amaretto-Eisparfait und Schokoladenmouss

€ 27,50

Menü 8

Basilikumsuppe mit Strauchtomaten

*

Filetmedaillons mit Pilzkrone

vom Rinder- und Schweinefilet mit Edelpilzen überbacken auf Steinpilzsauce,
Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelkroketten

*

Dessertkreation

mit Mousse au Chocolat, Eisparfait und Bayrisch Creme an jahreszeitlichen Früchten

28,90

Menü 9

Rahmsuppe vom frischen Sauerampfer

*

Rehnüsschen mit pikanter Heidelbeerkruste

rosa gebratene Rehmedaillons mit Pfefferheidelbeeren überkrustet, frische Pfifferlinge,
Schalotten-Rotweinsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen

*

Gefüllter Waldbeercrêpe

mit Beerenfüllung an Mandelparfait und Himbeersaucenspiegel

€ 29,90

Menü 10

Tomatenkratbrühe

mit Basilikumklößchen und kleinem Gemüse

*

Jagdpotpourri aus hiesigen Revieren

Hirschkalbsmedaillon mit pikanter Heidelbeerkruste und Rehmedaillon mit Apfel-Walnußkruste,
Morchel-Cognacrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen

*

Warmer Nusskuchen (Soufflée)

Mit Vanille- und Mocca-Eisparfait an Fruchtbordüre

€ 29,50

Menü 11

Kresseschaumsüppchen

mit Räucherlachsstreifen und Blütenhaube

*

Rehkeulenbraten

Gespickte Rehkeule saftig gebraten an Preiselbeer-Congacsauce mit gefüllter Williamsbirne,
gerahmten Pfifferlingen, Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen

*

Tiramisu mit Beerenfrüchten

mit Bordüre von frischen Früchten und Himbeersauce

€ 29,50