

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 ... Erleben Sie unvergessliche Feste im gemütlichen Rahmen mit einem einmaligen Ambiente. Wir beraten Sie gerne bei der Menüauswahl und organisieren auf Wunsch Ihre Lieblingsdekoration.



— *Aperitif* —

Martini Bianco / Rosso	15%	4cl ...	3,50 €
Campari Orange.....	25%	0,2l ...	4,20 €
Prosecco		0,1l ...	3,10 €
Freixenet Carta Nevada Seco Sekt		0,1l ...	3,90 €
Sherry dry	15%	4cl ...	3,50 €
Sherry medium.....	15%	4cl ...	3,20 €
Aperol Spritz	15%	0,2l ...	4,70 €

— *Vorspeisen* —

Rot & Weiss

Mozzarella und Fleischtomate
mit frischem Basilikum & Olivenöl
7,90 €

So ein Käse!

Gegrillter Fetakäse auf Tomaten,
Zwiebeln & Lauch, dazu Ofenfrisches Brot
8,90 €

— *Salate* —

Starter

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Hausdressing
4,90 €

Ach du grüne Neune!

Bunter Teller von erntefrischen Blattsalaten
mit Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, gerösteten Kernen
und Balsamico Hausdressing
8,90 €

Wahlweise mit:

mit Hähnchenbrustmedaillons - 13,90 €
mit gegrilltem Fjordlachsfilet - 14,90 €
mit mariniertem Fetakäse - 12,90 €

— *Suppen* —

Beef Tea

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse
6,50 €

Flüssige Tomate

Unsere Tomatensuppe
mit Sherry verfeinert und Basilikum
5,90 €

— *Fleisch* —

Steak Time

Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Champignons,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Blattsalat

22,90 €

Alles in Butter!

Knuspriges Butterschnitzel Wiener Art
vom Schweinerücken mit
Bratkartoffeln und frischer Zitrone

14,90 €

Taschentrück

Cordon bleu vom Strohschwein
mit Bergkäse und Kochschinken gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln
und marktfrisches Buttergemüse

17,90 €

Schwein gehabt!

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein
mit buntem Pfannengemüse,
dazu Rosmarin-Kartoffeln und Bratenjus

16,90 €

Fisch

Glücksfang

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

15,90 €

Butter bei die Fische

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

19,90 €

Fischer's Fritze

Pannfisch nach Art des Hauses,
Filet vom Lachs und Steinbeißer mit
Petersilienkartoffeln, grüne Spargelspitzen
und Honig-Senf-Sauce

16,90 €

— *Vegetarisch* —

Määäh(r) davon

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

14,90 €

Glückspilz

Feine Pastataschen gefüllt mit Trüffel und Ricotta
mit leichtem Käseschaum und Apfel-Chutney

13,90 €

— *Für unsere kleinen Gäste* —

Räuberteller

Teller, Messer und Gabel zum Mitessen bei den Großen

1,50 €

Leckermäulchen

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

6,90 €

Karlsson vom Dach

Penne mit Tomatensauce und Hackbällchen

6,90 €

— *Desserts* —

Heiß ersehnt

heißer Espresso mit
einer Kugel Vanilleeis

4,10 €

Gewürzpflaumen

mit einer Kugel Walnusseis und Sahne

6,90 €

Heiße Kirschen

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Und zum Nachtsch
etwas Süßes!

Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen
Aufenthalt
und guten Appetit

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.

Frühstücksbuffet

Sonntag bis 11.30 Uhr - nur nach Reservierung

- Ostern & Pfingsten kein Frühstücksbuffet -

Genießen Sie unser beliebtes Frühstücksbuffet mit frischen
Brötchen, Wurst- und Käseplatte, Fischplatte, Obstsalat,
Tomate mit Mozzarella, Cerealien, Marmeladen, Joghurt,
Eierspeisen, Säfte, Kaffee, Tee und vielem mehr.

12,50 € p.P.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Dienstag: Ruhetag

Mittwoch bis Donnerstag: 17 bis 22 Uhr

Freitag bis Sonntag: 8:30 Uhr bis 22 Uhr

warme Küche ab 12 Uhr

21 Uhr Küchenschluss

Inhaber: Frank Müller

Forsthaus – Ferienhotel am Dobrock • Hasenbeckallee 39 • 21789 Wingst

Tel.: 0 47 78 - 800 93 55 • Fax: 0 47 78 – 800 93 56

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



www.facebook.com/Forsthaus.Wingst/



www.instagram.com/forsthauswingst/