

# Suppen

## **Beef Tea**

Unsere kräftige Rinderkraftbrühe,  
mit geschmortem Tafelspitz & Wurzelgemüse

**6,50 €**

## **Flüssige Tomate**

Unsere Tomatensuppe mit Sherry verfeinert & Basilikum

**5,90 €**

# 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 Wildkräutersalat 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

**12,90 €**

mit gegrilltem Fjordlachsfilet

**14,90 €**

# Heisch

## **For Lady´s**

Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Champignons,  
Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Wildkräutersalat

**22,90 €**

## **Alles in Butter!**

Knuspriges Butterschnitzel vom Schweinerücken  
mit Bratkartoffeln & frischer Zitrone

**14,90 €**

## **Taschentrück**

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

**17,90 €**

## **Schwein gehabt!**

Gegrilltes Rückensteak vom Strohschwein mit buntem  
Pfannengemüse, dazu Bratkartoffeln & Rosmarinjus

**16,90 €**

# Fisch

## Glücksfang

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

**15,90 €**

## Fischer´s Fritze

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

**16,90 €**

# Vegetarisch

## Glückspilz

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

**13,90 €**

## Määäh(r) davon

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

**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

**3,90 €**

## Erste Sahne

Panna Cotta mit weißer Schokolade  
und feiner Vanille mit  
Gewürzkirschen & frischer Minze

**6,90 €**

## Gewürzpflaumen

mit einer Kugel Walnusseis und Sahne

**6,90 €**

*... und zum Nachtisch etwas Süßes!*

# *Familien- und Betriebsfeiern?*

Sie suchen eine besondere Location für Ihre Familien- oder Betriebsfeier? Unser Forsthaus bietet Ihnen eine besondere Atmosphäre. Bei uns finden bis zu 150 Personen Platz. Wir servieren Ihnen kulinarische und hochwertige Gerichte aus unserer hauseigenen Küche. Unser Küchenchef schlägt Ihnen zu Ihrem Anlass tolle Menüs oder Buffets vor.

*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 Gelegenheiten genug.

# Heißgetränke

## Kaffee & Tee

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Becher Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Irish Coffee</b> (mit Whiskey & Sahne)	<b>3,60 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b> (mit Sahne)	<b>2,30 €</b>
<b>Schokochino</b> (mit Espresso & Milchschaum)	<b>2,90 €</b>
<b>Glas Tee</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Kännchen Tee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Schwarzer Tee:</b>	
Englische Mischung, Darjeeling	
<b>Früchte-Tee:</b> Rotfrucht	
<b>Kräuter-Tee:</b> Pfefferminze,	
Kamille, Green Tea	
<b>Ostfriesentee</b> (lose)	
<b>Heiße Zitrone (frisch gepresst)</b>	<b>2,10 €</b>



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Coca Cola light</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Fanta</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Sprite</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Spezi</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Fl. Mineralwasser</b> classic oder naturell	0,25l	<b>1,90 €</b>	0,75l	<b>4,50 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,4l	<b>3,90 €</b>
<b>Bananensaft</b>	0,3l	<b>3,10 €</b>	0,4l	<b>4,10 €</b>
<b>Kirschsft</b>	0,3l	<b>3,10 €</b>	0,4l	<b>4,10 €</b>
<b>Kiba</b>	0,3l	<b>3,10 €</b>	0,4l	<b>4,10 €</b>

# Getränke

## Bier vom Fass

<b>Krombacher Pils</b>	0,3l	<b>2,70 €</b>	0,4l	<b>3,60 €</b>
<b>Steuermanns Pils</b>	0,3l	<b>2,50 €</b>		
<b>Alster</b>	0,3l	<b>2,70 €</b>	0,4l	<b>3,60 €</b>
<b>Duckstein</b>	0,3l	<b>3,20 €</b>	0,5l	<b>4,70 €</b>
<b>Krombacher Weizen Hell</b>	0,5l	<b>4,10 €</b>		

## Bier in Flaschen

<b>Krombacher Hefeweizen Dunkel</b>	0,5l	<b>3,90 €</b>
<b>Krombacher Weizen</b> (alkoholfrei)	0,5l	<b>3,90 €</b>
<b>Krombacher</b> (alkoholfrei)	0,33l	<b>2,90 €</b>

# Getränke

## 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 €

## Digestif

Williams Birne	38%	2cl	1,90 €
Kirschwasser	42%	2cl	2,20 €
Himbeergeist	38%	2cl	2,20 €
Remy Martin VSOP	40%	4cl	4,90 €

# Getränke

## Spirituosen und Mixgetränke

<b>Bommerlunder</b>	38%	2cl	<b>2,10 €</b>
<b>Linie</b>	41%	2cl	<b>2,10 €</b>
<b>Grappa Forsthaus</b>	35%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Weizenkorn</b>	32%	2cl	<b>1,90 €</b>
<b>Wodka</b>	40%	2cl	<b>2,10 €</b>
<b>Sambuca</b>	40%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	39%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Jägermeister</b>	35%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Ramazotti</b>	30%	4cl	<b>3,90 €</b>
<b>Chantree</b>	36%	2cl	<b>2,10 €</b>
<b>Baileys</b>	17%	4cl	<b>3,90 €</b>
<b>Whisky</b>	40%	4cl	<b>3,90 €</b>
<b>Cola Whiskey</b>	40%	0,2l	<b>4,70 €</b>
<b>Cola Korn</b>	32%	0,2l	<b>4,50 €</b>
<b>Wodka Lemmon</b>	40%	0,2l	<b>4,70 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	40%	0,2l	<b>4,70 €</b>

# Feine Spirituosen & Liköre

aus unserer Region

<b>Oste Land Aquavit</b>	40%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Forsthaus Geist</b> Kakao-Vanille-Minze-Schnaps	36%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Altländer Apfelbrand</b>	40%	2cl	<b>2,20 €</b>
<b>Oste Land Likör</b> Haselnuss-Krokant	28%	2cl	<b>2,10 €</b>



# Unsere Weine

## Weißwein trocken

2015 Domaine Horgelus Blanc Côtes de Gascogne

Rebsorte: Colombard, Sauvignon Blanc

Empfehlung: Als Apéritif oder zu Fisch und Krustentiere

Alkoholgehalt: 11,5%

0,1l **3,10 €**      0,2l **4,90 €**      0,7l **17,50 €**

## Weißwein halbtrocken

2014 Der Bötzinger Ruländer Kabinett

Rebsorte: Ruländer

Empfehlung: Als Apéritif oder zu Fisch

Alkoholgehalt: 11,0%

0,1l **3,50 €**      0,2l **5,20 €**      0,7l **18,90 €**

## Weißwein lieblich

2014 Weingut Stark Uevelsheimer Aulenberg Huxelrebe Auslese

Rebsorte: Huxelrebe

Empfehlung: Passend zu allen Desserts, leichten Fleischgerichten,  
Gerichten mit einer pikanten süße im Fleisch

Alkoholgehalt: 8,5%

0,1l **3,10 €**      0,2l **4,90 €**      0,7l **17,50 €**

# Unsere Weine

## **Rotwein trocken**

2014 Ihringer Winkelberg

Rebsorte: Spätburgunder

Empfehlung: Für anspruchsvolle Fleischgerichte,  
vor allem bei der Verwendung von Kräutern,  
sehr interessant ist eine Verbindung mit Wild

Alkoholgehalt: 13,0%

0,1l **3,50 €**      0,2l **5,20 €**      0,7l **18,90 €**

2014 M. Chaputier "Belleruche,, Côtes-du-Rhône

Rebsorte: Grenach, Syrah

Empfehlung: Für deftige Fleischgerichte und Geflügel

Alkoholgehalt: 14,0%

0,1l **3,90 €**      0,2l **5,90 €**      0,7l **20,90 €**

## **Roséwein trocken**

2015 Domaine Horgelus Rosé

La vie en Rosé Côtes de Gascogne AOC

Rebsorte: Merlot, Tannat

Empfehlung: Zu Salat und Gegrilltes

Alkoholgehalt: 11,5%

0,1l **3,10 €**      0,2l **4,90 €**      0,7l **17,50 €**

**Wir wünschen Ihnen  
einen Angenehmen Aufenthalt und guten Appetit**

Inhaber: Frank Müller  
Forsthaus – Ferienhotel am Dobrock  
Hasenbeckallee 39 • 21789 Wingst  
Tel.: 04778-8009355 • Fax: 04778-8009356  
info@forsthaus-wingst.de • www.forsthaus-wingst.de

**Frühstücksbuffet jeden Sonntag ab 8:30 Uhr bis 11:30 Uhr**

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.

p.P. nur **10,90 €**

Um Reservierung wird gebeten.

**Ab dem 01.01.2019 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