



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG • FÜRTH

## Wildkarte

### Vorspeise / starter

Hirschschinken mit Senffrüchten an Granatapfelsoße

*Deer ham with mustard fruits on pomegranate sauce*

11,00 €

### Hauptspeisen / main courses

Winterlicher Salatteller mit Schmortomaten,  
Gurken, Staudensellerie, Paprika und Kräutern, dazu feine Reh- Medaillions  
in Portwein- Honig mariniert

*Winter salad plate with stewed tomatoes, cucumbers, cellery, peppers and herbs,  
with fine deer- medaillions marinated in portwine-honey*

21,00 €

Aromatisches Hirschgulasch mit Steinpilzen und Perlzwiebeln  
an Kartoffelkloß und Preiselbeeren

*Aromatic stag goulash with porcini mushrooms and pearl onions  
with potato dumplings and cranberries*

18,00 €

Hasenkeule in Rotwein geschmort an gebratenen Kartoffeln,  
Zwiebeln, Zucchini und Tomaten, mit Zitrone verfeinert

*Harebag in redwine stewed with fried potatoes, onions,  
zucchini and tomatoes, refined with lemon*

18,00 €



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

## Salate / salads

Caesar Salat <sup>a,b,c</sup>

mit Sardellen, Kapern, Kirschtomaten und  
frisch gehobelten Parmesanspänen

*Caesar salad*

*with cos lettuce, capers, cherry tomatoes and  
freshly shaved parmesan*

Klein / small 6,00 €

Normal 9,00 €

Winterlicher Salatteller <sup>9</sup>

Blattsalate der Saison mit geschmorten Tomaten,  
Staudensellerie, Gurken, Paprika, Kräutern, gebratene Putenstreifen und  
Preiselbeer- Meerrettich an Orangenvinaigrette

*Seasonal salad leaves with tomatoes, cucumbers, peppers, herbs and roasted turkey stripes  
with cranberry horseradish and orange vinaigrette*

11,00 €

## Vorspeisen / starters

Rindercarpaccio mit Limonensoße nappiert, dazu Rucola, geröstete Pinienkerne  
und Parmesanspäne<sup>8,9</sup>

*Beefcarpaccio with lime sauce on rucola, pine nuts and shaved parmesan*

14,00 €

## Suppen / soups

Französische Zwiebelsuppe mit Calvados verfeinert, Käsetoast und Kresse <sup>a,d,f</sup>

*French onion soup with calvados refined, cheese toast and cress*

7,00 €

Maronencremesuppe mit geschlagener Sahne und scharfer Chilli- Einlage <sup>a,d,f</sup>

*Creamy soup of chestnuts with whipped cream and hot chilli*

7,00 €



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

## Hauptspeisen / *main courses*

6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut mit rustikalem, fränkischem Bauernbrot  
oder hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>1,3,9,d</sup>

6 „Nürnberger Bratwürste“ *on sauerkraut or homemade potato salad with farmhouse bread*

10,00 €

je zusätzlicher Bratwurst / *additional sausage* 1,00€

Knuspriges Spanferkelschäufele an Kartoffelkloß mit Sauerkraut und kleinem Salat <sup>a, b, d</sup>

*Roasted pork shoulder with potato dumpling, sauerkraut  
and a small salad*

16,00 €

Sauerbraten mit Kartoffelkloß auf feiner Lebkuchensoße  
mit Apfelrotkohl und Preiselbeer Birne <sup>9, a e</sup>

*Marinated pot roast with potato dumpling on gingerbread sauce with  
red gabbage and cranberrypear*

18,00 €

Ein Viertel von der knusprigen Bauernente an Orangensoße  
mit Kartoffelkloß und Apfelrotkohl <sup>a, b, d, 9</sup>

*Crispy farmers` s duck on orangesauce with potatoe dumpling  
and red gabbage*

19,00 €

Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Kräuterseitlingen,  
Schloten und Cocktailtomaten in feinem Knoblauch- Butterfond geschwenkt <sup>9, b, d</sup>

*Homemade tagliatelle with porcini mushrooms with cocktail tomatoes, spring onions  
and a fine garlic-buttersauce*

18,00 €

## Fisch / *fish*

Winter Kabeljau im Frankenweinsud pochiert, dazu Petersilienkartoffeln  
und Schmorgemüse <sup>a, b, d</sup>

*Winter cod poached in frankonian wine broth with parsley potatoes  
and braised vegetables*

22,00 €

## Vegetarisch / *vegetarian*

Süßkartoffel Gratin auf einem Ragout von Pastinaken, Karotten, Weißkohl mit Haselnussbutter  
und Kartoffelchips <sup>b, d, f</sup>

*Sweet potato gratin on parsnips, carrots, gabbage ragout with hazelnut butter and potato chips*

14,00 €



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

## Dessert

Williams Birne in Weißwein- Vanillesud pochiert auf Karamell- Cornflakes  
und lauwarmer Schokoladensauce <sup>a, b</sup>

*Williams pear poached in wine- vanilla sauce with caramal cornflakes  
on lukewarm chocolate sauce*

9,00 €

Schokoladen- Marzipantörtchen mit Mandelkrokant  
an Apfel- Minzragout und Cassis Sorbet<sup>a, g</sup>

*Chocolate- marzipan tartelet with almond brittle  
on apple- mint ragout and cassis sorbet*

9,00 €

## Für unsere kleinen Gäste / Menu for kids

Pasta mit hausgemachten Soßen <sup>a, b, d</sup>

*Pasta with freshly homemade sauces*

Bolognese

Tomate / *tomato*

Pesto

6,50 €

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree <sup>a, b, d</sup>

*Fish fingers with mashed potatoes*

6,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

*Chicken nuggets with French fries*

6,50 €

Mini Frikadellen mit Rahmsoße und hausgemachten Kartoffelstampf <sup>a, b, d</sup>

*Mini meatballs with creamed sauce and homemade mashed potatoes*

6,50 €

Eisbecher Pinocchio <sup>2, a, b, d</sup>

*Icecream cup Pinocchio*

2,50 €

Auch unsere erwachsenen Gäste können gern von der Kinderkarte für einen Aufpreis von 5,00 € bestellen.



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG • FÜRTH

## Biere / beer

€

Lederer Pilsener	0,33l	3,50
Zirndorfer Kellerbier	0,3l	3,50
	0,5l	4,80
Grüner Helles / <i>pale ale</i>	0,25l	3,50
	0,5l	4,80
Sebaldus Hefeweizen hell / <i>pale</i>	0,5l	4,80
Sebaldus Hefeweizen dunkel / <i>dark</i>	0,5l	4,80
Tucher Hefeweizen leicht / <i>light</i>	0,5l	4,80
Tucher Hefeweizen alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,5l	4,80
Bitburger Pils alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33l	3,50
Radler	0,3l	3,30
	0,5l	4,80

## Wein / wine

### Weiß / white

Silvaner, Weingut Sauer, Franken	0,2l	5,50
Bacchus, Weingut Sauer, Franken	0,2l	5,00
Sauvignon Blanc Private Bin, Neuseeland	0,2l	8,40
Sciandor Moscato d'Asti, Italien (lieblich)	0,2l	6,30

### Rosé

Cuvée rosé, Weingut Heitlinger, Baden	0,2l	6,00
Rosado Cabernet Sauvignon, Navarra Spanien	0,2l	6,00

### Rot / red

Bischoffinger Spätburgunder	0,2l	5,00
Primitivo Manduria, Italien	0,2l	9,40
Vega Crianza, Rioja Spanien	0,2l	7,40
Shiraz, Allee Bleue, Südafrika	0,2l	8,90

### Schaumwein / sparkling wine

Prosecco	0,1l	5,50
	0,75l	27,00
Veuve Cliquot	0,375l	78,00
	0,75l	98,00
Ruinart brut	0,75l	149,00
Ruinart rosé	0,75l	219,00

## Kaffee / coffee

€

Espresso <sup>''</sup>	2,60
Espresso doppio <sup>''</sup>	4,20
Cappuccino <sup>''</sup>	2,90
Tasse Kaffee <sup>bn</sup> / <i>cup of coffee</i>	2,70
Milchkaffee <sup>''</sup> / <i>Cafe au lait</i>	3,40
Latte Macchiato <sup>''</sup>	3,40
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i>	2,70
Glas Tee <sup>''</sup> / <i>glass of tea</i>	2,70
Kännchen Tee <sup>''</sup> / <i>pot of tea</i>	3,40



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Softgetränke / softdrinks		€
Franken Brunnen Exquisit		
classic / sparkling	0,5l	4,50
naturell	0,5l	4,50
classic / sparkling	0,25l	3,00
naturell	0,25l	3,00
Kumpf Säfte verschiedene Sorten / juice	0,2l	3,50
Kumpf Saftschorlen	0,4l	4,50
Coca Cola <sup>2</sup>	0,33l	3,50
Coca Cola zero <sup>2,5,6,7</sup>	0,33l	3,50
Mezzo Mix <sup>2,3</sup>	0,33l	3,50
Fanta <sup>2,3</sup>	0,33l	3,50
Sprite	0,33l	3,50
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,2l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,10</sup>	0,2l	3,50
Red Bull <sup>2,4</sup>	0,2l	5,00

## Zusatzstoffe / additives

- 1-mit Konservierungsstoff / *preservative*
- 2-mit Farbstoff / *colouring*
- 3-mit Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- 4-mit Süßungsmittel Saccharin / *sweetening saccharin*
- 5-mit Süßungsmittel Cyclamat / *sweetening cyclamate*
- 6-mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / *sweetening aspartame, contains phenylalanin source*
- 7-mit Süßungsmittel Acesulfam / *sweetening acesulfame*
- 8-mit Phosphat / *phosphate*
- 9-geschwefelt / *sulfurized*
- 10-chininhaltig / *contains quinine*
- 11-koffeinhaltig / *caffeinated*
- 12-mit Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*
- 13-geschwärzt / *blackened*
- 14-gewachst / *waxed*
- 15-gentechnisch verändert / *genetically changed*

## Allergene / allergens

- a-Laktose / *lactose*
- b-Ei / *egg*
- c-Fisch / *fish*
- d-Gluten / *gluten*
- e-Nüsse / *nuts*
- f-Sellerie / *celery*
- g-Zimt / *cinnamon*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer / *all prices include VAT*