



# HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

# SPEISEN & GETRÄNKE FOOD & DRINKS

## VORSPEISEN / STARTERS

<b>Brotkonfekt</b>   Zitronenbutter   Kräuterbutter   Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse Bread Confectionery   lemon butter   herb butter   apricot-rosemary-cream cheese <i>a/d/g/f/j</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Geflammtter Büffelmozzarella</b>   Tomate   Basilikum   Balsamicokaviar   Baguette Flamed buffalo mozzarella   tomato   basil   balsamico caviar   baguette <i>a/d/z/16</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Forsthaus Salat</b> Blattsalat   Gurken   Tomaten   Paprika   Radieschen   Nüsse   Sprossen   Baguette Lettuce   cucumber   tomato   bell pepper   radish   nuts   sprouts   baguette <i>a/e/f/j/k/16</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Wählen Sie dazu</b> / additional choice: Regionaler Wildschweinschinken / regional boar ham <i>z/y/8</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust</b> / Stripes of chicken breast fillet <i>a</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Camembert in Brezenpanade</b> / Camembert in pretzel breading <i>a/b/d</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Wildschweinschinken</b>   Butter   eingelegte Rote Beete   Radieschen   Sprossen   Baguette Boar Ham   butter   pickled beetroot   radish   sprouts   baguette <i>a/d/f/j/z/y/8/16</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Rosa Kalbsrücken</b>   Thunfischsoße   gebackene Kapern   geröstetes Baguette Pink saddle of veal   tuna sauce   deep fried capers   roasted baguette <i>a/b/c/d/f/j/l/16</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Gebeizter Gin Lachs</b>   Orangen-Fenchelsalat   Rote Beete Gel   Schwarzbroterde Marinated gin salmon   orange fennel salad   beetroot gel   black bread soil <i>c/d/f/j/16</i>	<b>15,00 €</b>

## SUPPEN / SOUPS

<b>Rinderkraftbrühe</b>   Gehäckpraline   Kohl Beef consommé   sausage mince praline   cabbage <i>f/j/16</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Silvanerrahmsuppe</b>   Kräuter   Baguette Silvaner cream soup   herbs   baguette <i>a/d/f/j/16</i>	<b>8,00 €</b>

Fragen Sie auch  
nach unserer Steak-  
und Cocktailkarte!  
Ask also for our  
steak and cocktail  
menu!

## HAUPTSPEISEN FLEISCH / MAIN COURSES MEAT

<b>Ochsenbacke</b>   Kartoffelkrapfen   Schmorgemüse   Cassisjus Ox cheek   potato fritters   stewed vegetables   cassis jus <i>a/b/d/f/j/k/16</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Filetpfännchen</b> Schweinefilet   Bio Putenbrust vom Hof Tiefel   Butterknöpfle   Jus   kleiner Beilagensalat Pork tenderloin   organic turkey breast from Tiefel farm   spaetzle   jus   side salad <i>a/b/d/f/j/16</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b>   Kalbsoberschale   Bratkartoffeln   kleiner Beilagensalat   Preiselbeeren Wiener Schnitzel   veal topside   fried potato   side salad   cranberries <i>a/b/d/f/j/16</i>	<b>27,00 €</b>
<b>Wildbratwurst</b> / Wild boar sausages 2 Wildschweinbratwürste   Rösti   Wildkräutersalat   Preiselbeersahne 2 Wild boar sausages   hash browns   wild herb salad   cranberry cream <i>a/d/f/j/16</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Ragout vom regionalen Wildschwein</b>   Zwiebeln   Schmorgemüse   Serviettenknödel Regional wild boar ragout   onion   stewed vegetables   homemade serviette dumplings <i>a/b/d/f/16</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Maispoularde</b>   Ras el Hanout   Tomaten-Oliven-Petersiliensalat   Letchochreme Corn poulard   Ras el Hanout   tomato-olive-parsley salad   letcho cream <i>j/y/16</i>	<b>23,00 €</b>

## HAUPTGANG FISCH / MAINCOURSE FISH

<b>Zanderfilet</b>   Pfeffer-Mohnkruste   Lauwarmer Taboulé   Schmortomaten Ragout Pike perch   pepper-poppy crust   tabouleh   braised tomato ragout <i>a/b/c/d/g/16</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Hecht</b>   Gurke   Staudensellerie   Kartoffelperlen   Apfelfond Pike   cucumber   celery   potato pearls   apple fond <i>e/f/j/y/2/3</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Wolfsbarsch</b>   Pankomantel   Zitronenrisotto   Rote Beete Gel Sea bass   panko   lemon risotto   beetroot gel <i>a/e/g/j/y/3</i>	<b>25,00 €</b>

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH & VEGAN / MAIN COURSES VEGETARIAN & VEGAN

<b>Spinatsemmelkloß</b>   weiße Käsesoße   Schmortomaten Spinach dumpling   white cheese sauce   braised tomato <i>a/b/d/f/16</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Basilikumgnocchi</b>   Salbeibutter   Trauben Basil gnocchi   sage butter   grapes <i>a/d/16</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Tagliatelle aus der Oberasbacher Nudelmanufaktur</b>   Zwiebelmarmelade   Spinat   Parmesan Tagliatelle from pasta manufactory from Oberasbach   onion marmelade   spinach   parmesan <i>a/d/16</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Rotes Linsenragout</b>   Lauch   Karotte   Apfel-Tomatenfond   Kräuter Red lentil ragout   leek   carrots   apple-tomato fond   herbs <i>a/f/j/y/16</i>	<b>15,00 €</b>

## DESSERTS / DESSERTS

<b>Kaffee Creme Brûlée</b>   Zitrusfrüchte   Ingwerreis Coffee creme brullee   citrus fruits   ginger ice cream <i>a/b/e/16</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Schokoladenküchlein</b>   Gewürz-Orangengel   Mohnkaramell   Weiße Schokoladenerde Chocolate cake   spicy orange gel   poppy caramel   white chocolate <i>a/b/d/e/g/16</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Roulade vom French Toast</b>   Apfel   Honig   Vanillesoße   karamellisierte Nüsse Roulade from French Toast   apple   honey   vanilla sauce   caramel nuts <i>a/b/d/e/g/16</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Fränkische Käsespezialitäten</b> Silvanerkäse   Frankenlaib   Walnusskäse   Feigensenfsoße   Trauben Silvaner cheese   Frankenlaib   walnut cheese   fig mustard sauce   grapes <i>a/e/j</i>	<b>13,00 €</b>

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.  
All prices are in euros, including the statutory VAT.

## GETRÄNKE / BEVERAGES

### Biere / beer

Zirndorfer Kellerbier vom Fass <i>(h)</i>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
Hoffmann Pilsener <i>(h)</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
Grüner Grünerla <i>(h)</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
Gutmann Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei <i>(h)</i> Gutmann Hefeweizen blonde, dark, light, non-alcoholic	0,5 l	<b>4,90 €</b>
Bitburger Pils alkoholfrei / non-alcoholic <i>(h)</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
Radler <i>(h)</i>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Unser Spezialitäten Bier:</b> Winkler Bräu aus Lengenfeld Kupfer Spezial, Kupfer alkoholfrei / non-alcoholic, Kupfer Natur Radler	0,5 l	<b>4,90 €</b>

### Weißweine / white wine

Silvaner, Winzerhof Rütthlein, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	<b>8,00 €</b>
Bacchus, Winzerhof Rütthlein, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	<b>8,00 €</b>
Müller-Thurgau, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	<b>8,00 €</b>
Silvaner, Spätlese, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	<b>9,00 €</b>

### Rosé

Rotling, Weingut Sommerach, Franken <i>(16)</i>	0,2 l	<b>7,50 €</b>
Pinot Grigio Blush, I Castelli, Venetien <i>(16)</i>	0,2 l	<b>7,50 €</b>

### Rotweine / red wine

Bischoffinger Spätburgunder <i>(16)</i>	0,2 l	<b>7,00 €</b>
Regent, Weinbau Peter Schmidt, Franken	0,2 l	<b>7,50 €</b>
Merlot, I Castelli, Venetien <i>(16)</i>	0,2 l	<b>8,00 €</b>
Primitivo Manduria, Italien <i>(16)</i>	0,2 l	<b>9,50 €</b>

### Schaumweine / sparkling wine

Prosecco <i>(16)</i>	0,1 l	<b>6,50 €</b>
	0,75 l	<b>27,00 €</b>
Veuve Cliquot <i>(16)</i>	0,75 l	<b>98,00 €</b>

### Kaffee / coffee

Espresso <i>(11)</i>	<b>3,00 €</b>
Espresso doppio <i>(11)</i>	<b>4,50 €</b>
Cappuccino <i>(11, a)</i>	<b>3,50 €</b>
Tasse Kaffee / cup of coffee	<b>3,00 €</b>
Milchkaffee / Cafe au lait <i>(11, a)</i>	<b>4,00 €</b>
Latte Macchiato <i>(11, a)</i>	<b>4,00 €</b>
Heiße Schokolade / hot chocolate <i>(a)</i>	<b>4,00 €</b>
Glas Tee / glass of tea <i>(11)</i>	<b>3,00 €</b>
Kännchen Tee / pot of tea <i>(11)</i>	<b>5,00 €</b>

### Softgetränke / soft drinks

Tafelwasser naturell / mit Kohlensäure tablewater still / sparkling	0,5 l	<b>4,00 €</b>
	1,0 l	<b>6,00 €</b>
Franken Brunnen Exquisit classic / naturell Franken Brunnen Exquisit sparkling / still	0,25 l	<b>3,00 €</b>
	0,5 l	<b>4,50 €</b>
	0,75 l	<b>6,00 €</b>
Lindauer Säfte verschiedene Sorten / Juice	0,2 l	<b>3,50 €</b>
Lindauer Saftschorlen / Juice spritzers	0,4 l	<b>4,50 €</b>
Coca Cola <i>(2, 11, 17)</i> , Coca Cola Zero <i>(2, 3, 5, 6, 7, 11, 17)</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
Mezzo Mix, Fanta, Sprite <i>(2, 3)</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
Almdudler <i>(2, 5, 6, 7)</i>	0,35 l	<b>4,00 €</b>
Thomas Henry Tonic Water <i>(10)</i> , Ginger Ale <i>(2)</i>	0,2 l	<b>3,80 €</b>
Bitter Lemon <i>(3, 10)</i>		
Red Bull <i>(2, 11)</i>	0,25 l	<b>5,00 €</b>