

Spargelkarte

Spargelsalat

Frischer Spargel in feinem Essig-Sud eingelegt mit Radieschen, Schnittlauch und gekochtem Ei ^b

Asparagus salad with vinaigrette, with radish, chives and boiled egg

9,50€

Spargelcremesuppe

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen, Croutons und Schnittlauch ^{a,d}

Asparagus Cream Soup with asparagus pieces, croutons and chives

6,50€

Portion Spargel

Portion Spargel mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^{a,b,d,f}

Portion Asparagus with butter potatoes, sauce hollandaise or melted butter

250gr / 12,00€

500gr / 17,00€

Zum Spargel können Sie zusätzlich wählen:

Rinderfilet -Black Angus Rinderfilet 150gr.	16,00€
Beef tenderloin-black angus beef tenderloin 150gr.	
Entrecôte -Dry Age vom Allgäuer Weiderind 150gr.	13,00€
Entrecôte-dry age from Allgaeu grazing cattle	
Gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb	11,00€
Fried „Wiener Schnitzel“ from veal	
1 Paar Fränkische Bratwürste	7,50€
1 pair franconian sausages	
Saftiger Backschinken	7,50€
Juicy ham	
Rauchiger Wacholderschinken	7,50€
Smoked juniperham	
Gebratenes Lachsfilet, 200gr.	15,00€
Roasted salmon filet	



**HOTEL
FORSTHAUS**
NÜRNBERG · FÜRTH

SALATE / SALADS

Caesar Salat ^{a,b,c}

mit Sardellen, Kapern, Kirschtomaten und
frisch gehobelten Parmesanspänen

Caesar salad

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

9,00 €

Großer bunter Salatteller mit Gurken, Tomaten, Paprika, Karottenstreifen und Erdbeerdressing
Big colorful salad plate with cucumber, tomatoes, pepper, carrots tips and strawberry-dressing

9,00€

Wahlweise die Salate auch mit Putenbruststreifen / *Optionally with turkey breast stripes*

6,00€

Vorspeisen / starters

„Caprese“^a

Confierte Cocktailtomaten mit Mozzarella, Basilikumöl und Balsamicoglance
Confit cocktail tomatoes with mozzarella, basil oil and balsamicoglance

9,00€

„Forsthaus Anti Pasti“

Zucchini und Paprika gegrillt, eingelegte Champignons, confierte Tomaten,
mit hausgegrillten Putenschinken und Jalapeno Mojo picante

„Forsthaus Anti Pasti“

*Grilled zucchini and pepper, pickled mushrooms, confit tomatoes,
with home-grilled turkey ham and jalapeno mojo picante*

11,00€

Suppen / soups

Hausgemachte Rinderbrühe mit gefüllten Nudeltaschen, Gemüsejulienne und Kräuter der Saison^{d,a,f}
Beef broth with stuffed pasta bags, vegetables and herbs of the season

7,00€

Bärlauchcremesuppe mit Croutons und Shrimps^{c,f} / Wild garlic cream soup with croutons and shrimps

8,00€

Hauptspeisen / main courses

„Forsthaus Grillpfännchen“^{a,b,d,f}

Rindersteak, Schweinefilet, Putensteak und geräucherte Bratwurst
mit hausgemachten Spätzle, Zwiebelgemüse und Hennessy-Pfeffersoße
*Beef steak, pork tenderloin, turkey steak and smoked sausage
with homemade spaetzle, onion vegetables and Hennessy pepper sauce*

26,00€

„Schnitzel Wiener Art“^{a,b,d}

Schnitzel vom italienischen Freilandschwein mit Röstkartoffeln und hausgemachten Gurkensalat
Escalope from the Italian outdoor pig with roast potatoes and homemade cucumber salad

16,00€

Fisch / fish

Zander in Dillrahm mit Salzkartoffeln und kleinem Gemüse^{a,d,f}
Pike-perch in dill-cream with boiled potatoes and small vegetable

15,00€

Vegetarisch / vegetarian

Hausgemachte Taglierini (dünne Bandnudeln) in Bärlauch geschwenkt, mit geschmorten Cocktail

Tomaten, Walnüssen und Grana Padano ^{a,b,d,d}

*Homemade Taglierini (thin tagliatelle) in wild garlic,
with braised cocktail Tomatoes, walnuts and Grana Padano*

13,00€

**Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauch und Ricotta gefüllt,
in Zitonenbutter geschwenkt auf geschmortem Cocktailtomatenragout mit gebackenem Rucola** ^{a,b,d}

*Homemade gnocchi stuffed with wild garlic and ricotta
fried in lemon butter on stewed cocktail tomato ragout with deep fried rocket salad*

14,00€

Dessert

Griessflammerie mit Karamellkruste auf Vanillesoße und Schokoladeneis ^{a,b,d}

Semolina pudding with caramell crust on custard and chocolat ice cream

6,00€

Vanille Panna Cotta mit Beerenkompott ^a

Vanilla panna cotta with berry compote

6,00€

„Forsthaus Eisbecher“

Eisbecher mit marinierten Erdbeeren oder heißen Himbeeren ^{a,b}

Sundae with marinated strawberries or hot raspberries

6,00€

**Für Kinder haben wir eine Extra Speisekarte- bitte wenden Sie sich an den Service
For children we have an extra menu card - please ask the service**



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Biere / beer

Lederer Pilsener	0,33l	3,80€
Zirndorfer Kellerbier	0,4l	4,50€
Grüner Helles / <i>pale ale</i>	0,4l	4,50€
Sebaldus Hefeweizen hell / <i>pale</i>	0,5l	4,90€
Sebaldus Hefeweizen dunkel / <i>dark</i>	0,5l	4,90€
Tucher Hefeweizen leicht / <i>light</i>	0,5l	4,90€
Tucher Hefeweizen alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,33l	3,80€
Bitburger Pils alkoholfrei / <i>non alcoholic</i>	0,4l	4,50€
Radler	0,2l	6,50€

Wein / wine

Weiß / white

Silvaner, Weingut Sauer, Franken	0,2l	6,50€
Bacchus, Weingut Sauer, Franken	0,2l	6,50€
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	6,50€
Rosado Cabernet Sauvignon, Navarra Spanien	0,2l	6,50€

Rot / red

Bischoffinger Spätburgunder	0,2l	6,50€
Primitivo Manduria, Italien	0,2l	9,40€
Vega Crianza, Rioja Spanien	0,2l	7,40€
Shiraz, Allee Bleue, Südafrika	0,2l	8,90€



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Schaumwein / *sparkling wine*

Prosecco	0,1l	6,50€	0,75l	27,00€
Veuve Cliquot			0,75l	98,00€
Ruinart brut			0,75l	149,00€
Ruinart rosé			0,75l	219,00€

Kaffee / *coffee*

Espresso ¹¹		2,60€
Espresso doppio ¹¹		4,20€
Cappuccino ¹¹		3,00€
Tasse Kaffee bn / <i>cup of coffee</i>		2,80€
Milchkaffee ¹¹ / <i>Cafe au lait</i>		3,50€
Latte Macchiato ¹¹		3,50€
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i>		3,50€
Glas Tee ¹¹ / <i>glass of tea</i>		3,00€
Kännchen Tee ¹¹ / <i>pot of tea</i>		4,00€

Softgetränke / *softdrinks*

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

Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Cornflakes-Kruste und Pommes frites

6,50€

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln

6,50€

Kinderschnitzel (Schwein) mit Pommes und kleinem Gemüse

6,50€

**Kindernudeln wahlweise mit:
Pesto / Bolognese / Tomatensoße**

6,50€

Eisbecher Pinocchio

3,00€