



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Vorspeisen/ starter

**Tranche vom hausgebeizten Lachs auf feinem Fenchel-Birnensalat,
mit Orangen und Blauschimmelkäse ^{a, 2, 16}**

*Slice of home-pickled salmon on a fine fennel pear salad,
with orange and blue cheese*

14,00

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrusöl mariniert, feinem Rucolasalat,
Pinienkerne, Parmesanspäne und gegrillten Pimentos ^e**

*Beef fillet carpaccio marinated with citrus oil, fine rocket salad,
Pine nuts, parmesan shavings and grilled pimentos*

15,90

Suppen / soups

**Fruchtige Tomatencremesuppe mit Creme Fraiche,
Brotbrösel und gepufften Reis ^{a, d, f}**

*Fruity tomato cream soup with creme fraiche,
breadcrumbs and puffed rice*

6,50

Bowls/ bowls

**Bunte Salatbowl mit einer Preiselbeer-Apfelvinaigrette mariniert,
Mungobohnen, Macadamia Nüssen, eingelegtem Lauch, Radieschensprossen
und gebröselten Röstzwiebeln ^{d, e, i, 4, 5, 6, 16, Sesam}**

*Lettuce marinated with a cranberry apple vinaigrette,
Mung beans, macadamia nuts, pickled leek, radish sprouts
and crumbled fried onions*

7,00

**Curry-Kokosnusscremesuppe mit Glasnudeln, Zucchini, Lauch, Karotten,
Ingwer und gebackene Krabbenchips ^{c, f, g, i, 4, 5, 6, soja}**

*Curry coconut cream soup with glass noodles, zucchini, leek, carrots,
Ginger and baked crab chips*

6,50

**Feine Rinderbrühe mit Zitronengras, Ingwer, Lauch, Karotten,
Zucchini, Baby-Spinat und Brokkoli ^{f, j}**

*Fine beef broth with lemongrass, ginger, leek, carrots,
Zucchini, baby spinach and broccoli*

7,50

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei der Servicekraft auf Nachfrage

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Wir servieren die Bowls auch wahlweise mit:

We also serve the bowls with:

5 Black Tiger Garnelen in Sesam gebraten ^c

3 Black Tiger shrimp fried in sesame seeds

8,50

Dünne Scheiben vom Bamberger Zwetschgenbames (Rinderschinken)

Thin slices of beef ham

6,00

Gegrillte Maishähnchenbrust

grilled corn chicken breast

9,80

Rinderfiletscheiben

beef fillet slices

9,40

Hauptspeisen / main courses

**Wiener Schnitzel mit Sardellen, Kapern und Preiselbeeren,
dazu Röstkartoffeln und kleinen Beilagensalat ^{a,b,d,2,4,5,6,16}**

Veal escalope with roasted potatoes, small side salad and cranberries

24,50

Gulasch vom Schweinenacken in Aprikosen-Paprikarahmsoße, dazu Bandnudeln ^{a, b, d,16}

Pork neck goulash in apricot and pepper sauce, with noodles

16,50

Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Gurken in Malzbiersoße,

dazu Stampfkartoffeln und Grillgemüse ^{a,d,f,i, h. 2}

*Beef roulade with bacon, onion and cucumber in malt beer sauce,
with mashed potatoes and small vegetables*

21,00

Fisch / fish

Papageifisch mit Basilikumschaum auf Rote Bete Cous Cous mit Schwarzbrotbrösel,

Zucchinihops und kleinem Gemüse ^{a,c,d,f,i,2}

*Parrotfish with basil foam on beetroot cous cous with breadcrumbs,
Zucchini chips and small vegetables*

21,50

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei der Servicekraft auf Nachfrage

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

**Calamari Tube mit Petersilie, Limetten und Oliven gefüllt
auf pikanter Tomatensalsa und gebackenen Rosmarinkartoffeln** ^{a,c,f,16}

*Calamari tubes filled with parsley, limes and olives
on spicy tomato salsa and baked rosemary potatoes*

16,50

Vegetarisch / vegetarian

**Feine Bandnudeln mit Basilikumsoße, Babyspinat, Cocktailtomaten,
Frühlingslauch und Parmesanchip** ^{b,d,f,i}

*Fine ribbon pasta with basil sauce, baby spinach, cocktail tomatoes,
Spring leek and parmesan chip*

15,00

**Safran-Risotto mit einem Ragout aus Baby-Spinat, Staudensellerie,
Flageolets (französische grüne Bohnen) Amaranth und Kirschcreme** ^{a,d,f,i,16}

*Saffron risotto with a ragout of baby spinach, celery,
Flageolets (French green beans) amaranth and cherry cream*

19,50

Dessert/ dessert

Lasagne von weißer Schokomousse und Beerencreme mit Pistazieneis ^{a,b,d,e}

Lasagna of white chocolate mousse and berry cream with pistachio ice cream

8,50

Nougatmousse auf weißer Schokoladencreme mit Apfelsorbet und Popcorn ^{a,b,e}

Nougat mousse on white chocolate cream with apple sorbet and popcorn

8,50

**Forsthaus Käseplatte - Auswahl deutscher und französischer Käsesorten
mit Trauben, Nüssen und Feigensenf** ^{a,e}

*Forsthaus cheese plate - selection of German and French cheeses with grapes,
Nuts and fig mustard*

6,50

Zum Dessert empfehlen wir:

For dessert we recommend:

Astrada Tawny Port Wine, 5cl

5,00

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei der Servicekraft auf Nachfrage

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Biere / beer

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

Wein / wine

Weiß / white

Silvaner, Weingut Sauer, Franken ¹⁶	0,2l	6,50
Bacchus, Weingut Sauer, Franken ¹⁶	0,2l	6,50
Sauvignon Blanc Private Bin, Neuseeland ¹⁶	0,2l	8,40
Sciandor Moscato d'Asti, Italien (lieblich) ¹⁶	0,2l	6,30

Rosé

Cuvée rosé, Weingut Heitlinger, Baden ¹⁶	0,2l	6,50
Rosado Cabernet Sauvignon, Navarra Spanien ¹⁶	0,2l	6,50

Rot / red

Bischoffinger Spätburgunder ¹⁶	0,2l	6,50
Primitivo Manduria, Italien ¹⁶	0,2l	9,40
Vega Crianza, Rioja Spanien ¹⁶	0,2l	7,40
Shiraz, Allee Bleue, Südafrika ¹⁶	0,2l	8,90

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei der Servicekraft auf Nachfrage

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%



HOTEL FORSTHAUS

NÜRNBERG · FÜRTH

Schaumwein / *sparkling wine*

Prosecco ¹⁶	0,1l	6,50€	0,75l	27,00
Veuve Cliquot ¹⁶			0,75l	98,00
Ruinart brut ¹⁶			0,75l	149,00
Ruinart rosé ¹⁶			0,75l	219,00

Kaffee / *coffee*

Espresso ¹¹				2,60
Espresso doppio ¹¹				4,20
Cappuccino ^{11, a}				3,00
Tasse Kaffee / <i>cup of coffee</i>				2,80
Milchkaffee ^{11, a} / <i>Cafe au lait</i>				3,50
Latte Macchiato ^{11, a}				3,50
Heiße Schokolade / <i>hot chocolate</i> ^a				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, 11, 17}			0,33l	3,50
Coca Cola zero ^{2, 3, 5, 6, 7, 11, 17}			0,33l	3,50
Mezzo Mix ^{2, 3}			0,33l	3,50
Fanta ^{2, 3}			0,33l	3,50
Sprite ³			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

Die Liste für Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie bei der Servicekraft auf Nachfrage

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

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*
 - 16-Sulfat / *sulfate*
 - 17-Säuerungsmittel/*acidifier*
- Allergene / *allergens:*
- a-Laktose / *lactose*
 - b-Ei / *egg*
 - c-Fisch / *fish*
 - d-Gluten / *gluten*
 - e-Nüsse / *nuts*
 - f-Sellerie / *celery*
 - g-Zimt / *cinnamon*
 - h-Getreide / *grain*
 - i-Senf / *mustard*

Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Cornflakes-Kruste und Pommes frites ^{a,b,d}

6,50

Fischstäbchen mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln ^{a,b,c,d}

6,50

Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a,b,d}

6,50

**Kindernudeln wahlweise mit:
Pesto / Bolognese / Tomatensoße ^{d,f}**

6,50

Eisbecher Pinocchio ^{a,c,d,2,6}

3,00