

Vorspeisen

Unsere Empfehlung im Oktober

***Rotbarschfilet**

mit einer Kürbiskernkruste,
auf Paprikagemüse
und Kartoffelstampf
16,80 €

Salatbowl

verschiedene Blattsalate,
Krautsalat, Gurke, Tomate,
rote Zwiebeln und Ei mit
Fetakäse und gebratenen
Hähnchenbruststreifen
angerichtet dazu Joghurt-
Kräuter dressing und
Röstbrot
15,90 €

Forstmeister Schnitzel

gefülltes Schweineschnitzel
mit Gewürzgurken,
Zwiebeln, Bacon und Senf in
Schwarzbrotpanade mit
Prinzeßbohnen und Wedges
16,10 €

Wildschweinrücken

mit Douglasiensalz im Bacon-
mantel, rosa gebraten, auf
Rotweinjus mit Speckwirsing
und Steinpilzrisotto
28,70 €

Wilder Kesselgulasch

zartes Wildfleisch mit Kartoffelstücken, Paprika und Möhren **4,80 €**

Würzfleisch

mit Pilzen und Käse überbacken dazu Toast **4,90 €**

Salatschüssel

verschiedene Blattsalate mit Rohkostgemüse der Saison
und Joghurt-Kräuter dressing dazu Röstbrot **4,50 €**

Hausgebeizter Lachs

auf Kartoffelpuffer mit Senf-Honig-Dill dressing **10,80 €**

Kürbiscremesüppchen

mit Kürbis-Apfeltatar und Baconchip garniert **4,70 €**

Hauptgerichte

***Panierte Schweineleber**

mit glasierten Thymian-Zwiebeln und gebratenen
Apfelringen dazu Kartoffelstampf **10,30 €**

***Hauspfanne**

Schweinemedailles auf Knoblauchnudeln mit
Champignonrahm und Käse überbacken
dazu Rote Bete-Apfelsalat **17,50 €**

***Erzgebirgisches Kräuterpfännchen**

Schweinefiletstreifen mit Tomate, Lauch, Zwiebeln und
heimischen Kräutern in pikanter Soße dazu Kartoffel-Röstis
und bunter Salat **16,60 €**

***Sauerbraten**

in einer Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl und
hausgemachten Fratzen³ (Kartoffelpuffern) **16,50 €**

Rumpsteak vom Limousine Rind (250 g)

mit Rotweinschalotten dazu Wedges, Kräuterschmand
und bunter Salat **28,30 €**

***Rahmschnitzel**

Schweinerückenschnitzel mit Champignonrahm,
dazu Pommes frites und bunter Salat **15,60 €**

***Steak „au four“**

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Rote Bete-Apfelsalat **15,80 €**

***Wildrahmgulasch**

mit Pilzen, Speckwirsing und Semmelknödel **16,50 €**

Zum Dessert empfehlen wir...

Rosen Crème brûlée

mit Rosenwasser und Rosenblättern verfeinerte Crème brûlée, dazu Vanilleeis und Himbeeren
6,80 €

Zwetschgen Crumble

Zwetschgen mit Streuseln im Glas gebacken mit Vanilleeis und Sahne
5,50 €

Brombeer-Vanilleparfait

mit beschwipsten Waldbeeren und Sahne garniert
6,20 €

Unsere nächsten

Termine:

14.10.2020

Ostalgie

unsere Klassiker von damals

11.11.2020

Martinsgans

Oder auf Vorbestellung:

Unsere Dry Age Steak

Bitte reservieren Sie vor!

Kleine Weihnachtsfeier trotz Corona?

Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot unter den gegebenen Umständen! Oder nutzen Sie unsere angepassten Themenmittwoche im Dezember, die wir für Sie vorbereiten!

Infos unter:

Tel.: 037755/630

rezeption@forstmeister.de

www.forstmeister.de

Vegetarisch

Überbackener „Getzen“

„Erzgebirgischer Kartoffelpuffer“ mit Birnenspalten im Weißweinsud gegart, mit Walnüssen und Blauschimmelkäse im Pfännchen überbacken dazu Rote Bete-Apfelsalat **14,90 €**

Kürbis-Nudelbowl

hausgemachte Kürbisdudeln mit Kürbis-Paprikagemüse und Fetakäse serviert **13,50 €**

Veganer Couscous-Gemüsetopf

buntes Ofengemüse mit Couscous **12,20 €**

Für unsere Kid's

Käsedieb

Penne mit Tomatensoße und Käse **4,10 €**

Alfred Quak

kleines Schweinschnitzel mit Pommes und buntem Salat **5,80 €**

Frau Holle

Eierkuchen mit Apfelmus **4,10 €**

Ab 17.00 Uhr

Schiebböcker

Käsespezialität aus dem Erzgebirge mit Harzer Käse und Wernesgrüner Bier verfeinert dazu Zwiebelsalat von roten Zwiebeln, Brot und Butter **9,20 €**

*Hausmacher Schweinskopfsülze

mit Remouladensoße³ und Bratkartoffeln serviert dazu kleine Salatgarnitur **9,50 €**

*Hausgemachte Wildsülze

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren, garniert mit Blattsalatbouquet und Obst **11,80 €**

Erzge-Burger

Kräuter-Hacksteak mit knusprigem Bacon, Zwiebelsalat, Remouladensoße, Gewürzgurke, Schiebböcker und Fratzen dazu Salatbouquet **12,50 €**

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.

Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 1,50 €

*Auch als Seniorenportion erhältlich