



FRÜHSTÜCK

Traditionelles Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee

- Brötchen und Brot, auf Wunsch auch glutenfrei
- Käseauswahl
- Aufschnittvariationen von der Schlachtereier Siemsen
- Vegane hausgemachte Aufstriche
- Frisches Obst
- Herzhaftes Rührei und gekochte Eier
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

12,50 €

Großes Frühstücksbuffet am Wochenende

Sa, So & Feiertags 10:00 bis 12:30 Uhr

Inklusive frisch gebrühtem Bio & Fairtrade Filterkaffee oder Tee und Orangensaft

- Brötchen, Brotauswahl, Croissants (auf Wunsch auch glutenfrei)
- Käseauswahl, verschiedene Schnittkäse und Brie
- Aufschnitt Variation aus der *Schlachtereier Siemsen*,
- Garnierte Schweinefilet- und Putenmedaillons
- Vegane hausgemachte Aufstriche
- Frischkäsevariationen
- Verschiedene hausgemachte Dips & Salate, vegan-vegetarisch, mit Fisch und Fleisch
- Räucherlachs, Matjes mit Hausfrauen-Sauce und andere Fischspezialitäten
- Antipasti hausgemacht, verschiedenes Gemüse, vegan und mediterran zubereitet
- Bunte Obst- und Rohkostauswahl nach Saison und Marktlage
- Leckere und vielschichtige Dessertauswahl
- herzhaftes Rührei mit frischen Kräutern, wahlweise mit Bacon, gekochte Eier, klassisch gefüllte ½ Eier
- Konfitüre, Honig, Nutella 1-10, a, b, c, d, e, g

19,50 €



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

3 Bruschetta

frische Tomatenwürfel, mariniert auf Ciabatta ¹

6.30

Aioli, Brot und marinierte Oliven ^{1, 2, 3, 6}

5.20

Blätterteigtaschen

3 Blätterteigtaschen mit Feuerlachs & Blattspinat gefüllt ^{1,2,4,10,}

7,50

Tagessuppe

Sprechen Sie uns bitte an

SALATE

Vegane Salatbowl

knackige Salate der Saison, rote Bete, karamellisierte Wallnüsse,
rote Zwiebeln, frische Kräuter, Sprossen und Balsamicocreme

13.50

Salatbowl „Forsti“

knackige Salate der Saison mit Thunfisch,
eingelegtem Weichkäse und Ei, Dressing nach Wahl ^{2, 3, 4, 6, 10}

13.90

Salatbowl „Et Cétera“

gebratene Hähnchenbruststreifen auf knackigen Blattsalaten
garniert mit frischem Obst, dazu Curry Dressing ^{2, 4}

14.50

Salatbowl „Soulfood“

Gebratene Rindfleischstreifen und marinierte Oliven
auf knackigen Blattsalaten, dazu Wellnessdressing ^{3, 6}

15.50

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Hausgemachtes Dressing nach Wahl ¹

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen



American | Wellnessdressing | Essig – Öl | Currydressing

Currywurst mit Pommes frites

mit hausgemachter, pikanter Currysauce ^{5, 6, a, b, c, d, e}

8.50

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce ^{2, 3, 4, 6, a}

13.90

Paniertes Schnitzel

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites ^{1, 2, 3, 4}

14.50

Fitnesssteller

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit einer Ofenkartoffel,
Kräuterquark und Salatumlage ^{3, 4}

15.50

Rumpsteak

mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln

26.50

Ratsherrenteller

3 kleine Schweinefiletmedaillons vom Grill

mit frischem Marktgemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln & Spiegelei ^{2, 4, 5, a}

18.90



FISCHGERICHTE

Matjesfilet

mit hausgemachter Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}

14.50

Brathering süß-sauer eingelegt

mit Bratkartoffeln ^{2, 3, 4, 6, 10, 12, a}

13.50

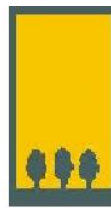
Skandinavischer Feuerlachs

Über Buchenholz gegartes Lachsfilet

mit gebackener Ofenkartoffel, Kräuterquark & Salatumlage

^{1, 10, a}

18.50



Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik“

mit Schmand, Zwiebeln & Schinkenwürfeln

€ 9,50

Flammkuchen „Skandinavien“

mit Schmand, hausgemoktem Feuerlachs und Blattspinat

€ 12,50

Flammkuchen „Good Vibe“

mit Ziegenfrischkäse, roter Beete, Wallnüssen & Rucola

€ 12,50

Veganer Flammkuchen „Otto“

mit Avocado-creme, Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln & Basilikum

€ 12,50

Flammkuchen „Flotte Ziege“

mit Datteln, Honig, Cherrytomaten, Rucola und Ziegenfrischkäse ^{1,2,b}

€ 13.50

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen

FORSTI - BURGER – derbe lecker & wissenschaftlich belegt (Mo – Fr ab 16 Uhr / Sa und So ab 11:30 Uhr)

Classic Cheeseburger

saftiges Rinderhacksteak mit Cheddar, Tomate,
Gurke, Zwiebeln, Salat und hausgemachter Burgersauce 8.50

Roadhouseburger

saftiges Rinderhacksteak mit gegrilltem Bacon, Spiegelei, Cheddar,
Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce 9.90

Schwedenburger

saftiges Rinderhacksteak mit hausgemachtem Preiselbeer-Chutney,
Brie, Tomate, Salat, Rucola und hausgemachter Burgersauce 9.90

Nordicburger

Hausgemachter Feuerlachs gezupft, mit frischem, knackigen Salat,
karamellisierten Zwiebeln, Sprossen und einer Honig-Senf-Sauce 10.20

Veganer Burger

Veganer green oat Bratling, Avocadocreme, Salat, Tomate,
Rucola und karamellisierten Walnüssen 9.50

Zum Burger dazu

Portion Pommes Frites 2.60

Portion **Süßkartoffel-Pommes** mit Sauerrahm-Frühlingslauch-Dip 3.90

make it double: Extra Rinderhacksteak 3.50

NUDELN & VEGETARISCHES

Vegane Gemüselasagne

mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,3,10,}

13.50

Bandnudeln mit frischem Marktgemüse

in cremiger Sesamsauce Sauce ^{1,3,,b} **vegan**

14.50

Bandnudeln mit gezupftem Feuerlachs

und Zucchiniwürfeln in Zitronensahnesauce ^{1,3,10,}

14.50

Bandnudeln mit rote Bete,

Ziegenfrischkäse, karamellisierten Wallnüssen,
roten Zwiebeln, Balsamicocreme & Thymian

14,50

Blattspinat vegetarisch

in Rahm mit frischen Champignons und Weichkäse,
mit Käse überbacken (vegetarisch) ^{1, 3, 4}

11.50

Hausgemachte Falaffel

mit Ingwer-Gemüse-Couscous und Minz-Dip, **vegan**

13.50



KINDERKARTE (nur für Kinder !!!)

Hähnchen Nuggets

mit Pommes frites ^{1,2,4}

6.50

Junior-Teller

Paniertes Hähnchenbrustfilet, frisches Gemüse mit
Sauce Hollandaise und Pommes frites ^{1,2,4,9,c,d}

8,50

Pommes frites

3.50

Bandnudeln

mit hausgemachter Tomatensauce ^{1,2}

4.50

Ketchup

0.40

Mayonnaise ^{2, 3, 6}

0.50

Eiskarte

Gemischtes Eis / Sahne

3 Kugeln Eis nach Wahl / Sahne

5,10 / 6,10

Eis & Heiß mit Kirschen

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen

5,90

Banana Split

2 Kugeln Vanilleeis, Banane, Sahne, Schokosauce

6,50

Früchtebecher

3 Kugeln Eis (Erdbeer, Mango-Sorbet, Vanille)Früchte, Sahne

7,50

Schokobecher

3 Kugeln Eis (2 x Schoko, 1 x Vanille), Sahne, Schokosauce

6,60

Kindereisbecher

1 Kugel blaue Zuckerwatte mit Marshmallows

2,50

Brownie „Schmelzendes Herz“

Warmer Brownie mit Karamelsauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

Apfelstrudel

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis

7,50

Eisschokolade

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

4,80

Eiskaffee Coldbrew

mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne

4,80



Frische hausgemachte

WAFFELN 

	EUR
mit Puderzucker ¹⁻³	3.50
mit Puderzucker und Sahne ¹⁻³	4.50
mit Puderzucker und heißen Kirschen ¹⁻³	4.80
mit Puderzucker und einer Kugel Eis ¹⁻³	5.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne ¹⁻³	5.80
mit Puderzucker, heißen Kirschen und einer Kugel Eis ¹⁻³	6.50
mit Puderzucker, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	6.20
mit Puderzucker, heißen Kirschen, einer Kugel Eis und Sahne ¹⁻³	7.50

Getränke

Wasser

laut (Flasche)	0.75 l	5,80
leise (Flasche)	0.75 l	5,80
leise (Flasche)	0,33 l	2.90



Wasser	0.2 l	2.50
	0.4 l	3.50

Sinalco Cola*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Sinalco Cola Zero*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Spezi*	0.2 l	2.90
	0.4 l	3.90

Sinalco Zitronenbrause**	0.2 l	2.90
--------------------------	-------	------

Sinalco Orangenbrause	0.2 l	2.90
-----------------------	-------	------

Bitter Lemon***	0.2 l	3.00
-----------------	-------	------

Fassbrause , erfrischend, frisch vom Fass, alk. frei	0.3 l	2.90
---	-------	------

Squashwasser*** (Bitterlemon & Wasser)	0.4 l	3.60
---	-------	------

Pfirsich-Eistee	0.4 l	4,00
------------------------	-------	------

We Love Homemade Craft Lemonade

Limette-Minze	0,4 l	4,50
---------------	-------	------

Erdbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Maracuja-Orange-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Himbeer-Limette-Minze	0,4 l	4,50
-----------------------	-------	------

Wassermelone-Basilikum	0,4 l	4,50
------------------------	-------	------

fritz-kola* Flasche	0.33 l	3,30
---------------------	--------	------

fritz-mischmasch* Flasche	0.33 l	3,30
---------------------------	--------	------

fritz-limo

<i>apfel-kirsch-holunder-limonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
---	--------	------

<i>melonenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
--------------------------------	--------	------

<i>orangenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
--------------------------------	--------	------

<i>zitronenlimonade</i> Flasche	0.33 l	3,30
---------------------------------	--------	------

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercouleur, g/Raucharomen

Granini Saftschorlen

Apfelschorle		
Rhabarberschorle	0.2 l	2.90
Johannisbeerschorle	0.4 l	3.90
Maracujaschorle		

Granini Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb		
Rhabarbersaft	0.2 l	3.00
Schwarzer Johannisbeernektar	0.4 l	4.50
Orangensaft		
Tomatensaft		
Kirschnektar	0.2 l	3.00
Kirsch - Bananennektar	0.4 l	4.50
Maracujanektar		
Bananennektar		

Biere / Bierspezialitäten

Holsten Pils vom Fass	0.3 l	3.30
	0.4 l	4,30
Pitcher	1,5 l	16.00
Duckstein vom Fass	0.3 l	4.00
	0.4 l	4.90
Pitcher	1,5 l	18.50
Flasche Carlsberg	0.33 l	3.00
Alsterwasser	0.3 l	3.30
	0.4 l	4,30
Erdinger Hefeweizen hell	0.5 l	4.50
Erdinger Hefeweizen dunkel	0.5 l	4.50
Erdinger Kristallweizen	0.5 l	4.50
„Affenweizen“ mit Bananennektar	0.5 l	4.80
Erdinger Weizen alkoholfrei	0.33 l	3.00
	0.5 l	4.50
Altbierbowle, Altbier mit Früchten	0.4 l	4.30
Diebels Alt, Flasche	0.33 l	3.10
Holsten Alkoholfrei, Flasche	0.33 l	3.00
Berliner Weisse		
„rot“ Himbeersirup oder „grün“ Waldmeistersirup	0.33 l	3.30

Longdrinks und Spirituosen

(4cl Alkohol)

Cuba Libre, Havanna Club, Cola, Limette*		6.80
Tequilla Sunrise, Tequilla, Grenadine, Orangensaft		6.80
Bacardi Cola*		6.80
Gin Tonic**		6.80
Whisky Cola*		6.80
Vodka Lemon		6.80
Berliner Luft oder Limoncello	2 cl	2.20
Doppelkorn 38%, Oldesloer	2 cl	2.00
Jubiläums Aquavit, Aalborg	2 cl	2.50
Ouzo, Romios	2 cl	2.00
Vodka, Absolut	2 cl	2.50
Sambuca, Molinari	2 cl	2.50
Jägermeister	2 cl	2.50
Ramazotti	2 cl	2.50
Grappa, Candolini	2 cl	2.60
Baileys	2 cl	2.50

* Koffeinhaltig ** Benzoessäure ***Chininhaltig



Aperitif

Hugo

Frische Minze & Limette mit Prosecco,
einem Spritzer Wasser und Holunderblütensirup auf Eis € 5,90

Aperol Spritz

Prosecco mit 5 cl Aperol
einem Spritzer Wasser & Orangenscheibe auf Eis € 6,20

Lillet Wild Berry

5 cl Lillet Blanc
mit Russian Wild Berry und Früchten auf Eis € 6,50

Limoncello Spritz

5 cl Limoncello, Prosecco, ein Spritzer Wasser,
Zitronenscheibe, Basilikum & Eis € 6,50

Weine

Weissweine

Pinot Grigio, trocken

Villa Teresa Veneto	0.2l	4.90
frisch, fruchtig, zart, sehr reintonig	1 l	23.00

Chardonnay, trocken

Weingut Campagnola Veneto	0.2l	4.70
frisch, leicht, mild	1 l	22.00

Grauer Burgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen	0.2l	4.90
von Aprikosen und Nüssen	1 l	23.00

Weissburgunder, trocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
trocken, mit frischer Säure und feiner Frucht	0.2 l	5.20
Perfekt zu leichten Gerüchten.	0.7 l	18.00

Riesling, halbtrocken

Weingut Meitzler Rheinhessen		
zart und leicht, duftend nach Birne, Heu und Apfel	0.2 l	5.20
perfekt ausgewogenes Cuvée	1 l	24.50

Müller Thurgau, lieblich

Weingut Meitzler Rheinhessen		
mild und blumig, mit einem feinfruchtigen	0.2 l	4.70
Muskataroma.	1 l	22.00

Weinschorle

spritzig, leicht, erfrischend	0.2 l	4.50
-------------------------------	-------	------

Sekt / Secco

Glas Sekt Hausmarke	0.1 l	3.00
Flasche Sekt Hausmarke	0.75 l	20.00

Glas Secco

Flasche Secco	0.1 l	2.80
	0.75 l	18.00

Rotweine

Merlot, trocken

Weingut Villa Rocca Italien

intensives Rot, Aromen von Kirschen,
Himbeeren und Veilchen, mit Anklängen
von schwarzem Pfeffer

0.2 l 4.90
1.0 l 23.00

Primitivo, trocken

Mannara Primitivo Puglia Italien

Rubinrote Farbe, Aromen von Beeren, Pflaumen
und Schwarzhirschen
angenehmer Tanninstruktur – harmonisch

0.2 l 4.90
1.0 l 23.00

Tempranillo Crianza, trocken

Marques di Castilla Spanien

weicher Spanier mit feiner Vanillenote
und dezenteren Röstaromen

0.2 l 5.20
0.75 l 18.00

Roséweine

Portugieser Rosé, feinherb

Weingut Meitzler Rheinhessen
unkomplizierter Vesperwein

0.2 l 4.90
1 l 23.00

Kaffee

Tasse Kaffee

Bio und Fairtrade* 2.00

Becher Kaffee

Bio und Fairtrade* 2.50

Tasse entkoffeinerter Kaffee

2.20

Espresso

frisch gemahlen, nach italienischer Art gebrüht* 1.80
doppelter Espresso* 3.20

Cappuccino

nach italienischer Art* ** 2.80

Latte Macchiato

Espresso mit heißem Milchschaum* ** 3.60

Milchkaffee

Bio-Kaffee mit geschäumter Milch* ** 3.50

Halb & Halb

Bio-Kaffee und heiße Schokolade mit einer Sahnehaube
und Schokoraspeln* ** 3.50

Heiße Schokolade

mit einer Sahnehaube und Schokoraspeln** 3.50

Chaipur, Hot Spicy Chai

eine würzige Mischung aus heißer Milch, fein anregendem
Schwarztee und scharfen indischen Gewürzen Glas 3.30

*Unsere Kaffeeprodukte sind alle auch mit **Hafermilch**
verfügbar*

Tee

**Unseren hochwertigen Tee beziehen wir aus dem regionalen
Fachhandel. Glas je 2.60**

Darjeeling

Früchtetee Rote Grütze

Earl Grey

Rooibos Vanille

Pfefferminztee

Kräutertee Ingwer Zitronengras

Sweet Lemon

Grüner Tee Vanille

Grüner Tee Natur

Persischer Zaubergarten (auf Schwarzteebasis)

¹Gluten, ²Ei, ³Laktose, ⁴Milch, ⁵Sellerie, ⁶Senf, ⁷Sesam, ⁸Nuss, ⁹Soja, ¹⁰Fisch, ¹¹Krebstiere, ¹²Hefeextrakt, ¹³Spuren von Schalentieren
a/Pökelsalz, b/Antioxidationsmittel, c/Phosphate, d/Ascorbinsäure, e/Konservierungsstoffe, f/Zuckercoleur, g/Raucharomen