



forstb

Silvesterkarte 2024



Sarti-Sprizz,
die Süße sizilianischer Blutorangen
auf spritzigem Secco € 7,90

Lillet Wild Berry
Lillet Blanc mit Russian Wild Berry
und Früchten auf Eis € 6,90

Laranjal Sprizz
Der Gin Sul Laranjal ist eine Hommage an Portugal,
die Heimat der leuchtend-fruchtigen Algarve-Orange.
4 cl Gin Sul Laranjal, 2cl Lillet Blanc, 1cl Limettensaft,
Tonic, Eiswürfel und Orangenscheibe € 12,50

*Portugal-Leidenschaft trifft Orangen-Liebe
und bringt für einen Moment den Sommer zurück*

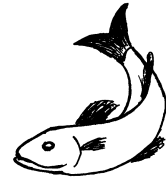
Vorspeisen:

Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahnehaube
und warmem Ofen-Baguette € 7,50

Bruscetta 3 Stk.
mit witzig gewürfelten Tomaten € 6,90

Scampi 4 Stk
in Knoblauchöl gebraten
mit hausgemachter Aioli
und ofenwarmem Baguette € 8,90

Fischfang



Skandinavischer Feuerlachs
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

€ 25,90

Doradenfilet
mit einer Limettensauce,
mediterranem Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

€ 22,50

Gebratene Scampi
auf Bandnudeln mit Krebsrahmsauce

€ 19,50



Vegetarisch/Vegan

Steinpilz Ricotta Ravioli
mit Walnuss-Petersilien-Pesto,
getrockneten Tomaten und Wildkräutern

€ 18,50

Gelbes Thai Gemüsecurry
mit Kokosmilch, Kichererbsen,
frischem Gemüse, Kräutern,
Sesam und Basmatireis

€ 18,50

Fleischgerichte

Grillteller „Knallfrosch“

Filets vom Rind, Schwein und Pute,
an Sauce Bernaise, mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin

€ 26,50

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbschnitzel,
frischer Wintersalat an Balsamico-Dressing
und Pommes frites

€ 23,50

Rosa gebratene Entenbrust

mit Holundersoße,
Apfelrotkohl und Kroketten

€ 26,50

Rumpsteak vom Grill ca. 220 gr.

mit Zwiebeln & Champignons,
Kräuterbutter & Bratkartoffeln

€ 27,50



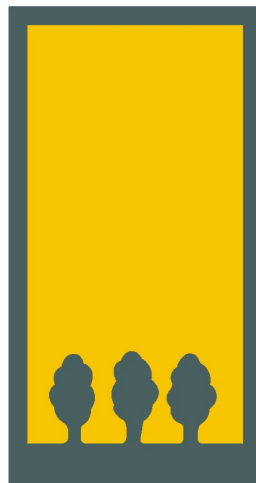
Dessert

Spekulatius-Tiramisu
mit Zimtlikör und heißen Kirschen € 7,90

Crème brûlée € 7,50

Silvester Spezial:

Espresso und dazu
ein Gläschen
Pannacotta mit Himbeer-Püree € 7,50



Das Team der Forstbaumschule wünscht Ihnen
einen guten Rutsch
und ein frohes neues Jahr 2025!