

Kleine Leckereien:

Bunter Salatteller €3,20

Pommes frites €3,20

Wildbratwurst mit Preiselbeersenf & Brot € 3,90

„Kleines Dreierlei“ vegie

Obazda, Spundekäse & Hausbrot €6,50

Hochelheimer Handkäs mit Musik vegie

Brot & Butter €7,50

Feine Rinderkraftbrühe

mit Einlage €4,00

Spargelcremesuppe vegie

Mit Spargelstücken €4,50

Rote Linsen-Kokossuppe vegie

und Brot €5,00

„Suppenbasar“

Alle drei Suppen in kleinerer Ausführung

Für die die sich nicht entscheiden können €6,90

Süße Leckereien:

Griechischer Joghurt

Mit Pfirsich im Glas €3,90

Gemischtes Eis mit Sahne €4,90

Original Forsthaus Apfelstrudel

auf Vanillespiegel & Sahne €5,90

„Erdbeer-Becher“ €6,90

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis & 1 Kugel Erdbeereis

Mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße & Sahne

Jeden Samstag & Sonntag

Hausgemachte Vanillewaffeln €3,00

Mit Sahne €3,50

mit Vanilleeis & Sahne €5,00

Forsthaus Butzbach

25 Jahre

Klassiker

„Hessentapas“

Käsfrikadelle mit geriebenem Apfel,

Lauwarm Fleischwürstche mit Äpfelwoisnf, Äpfelwoisworscht,

Preßsack vom Dorfmetzger, Spundekäs, Zwibbelschmalz, guud Butter

Hessisch Krautsalat mit gerösteten Speck, Handkäs in Kräuter-Schmandmarinade

Worschtsalat in Äpfelwoidressing, Griespudding mit Äpfelbrei

Gürkche, Tomätche, Ei, hausgebacken Brot €17,50

Für zwaa oder für'n Vielfras

„Käsespätzle“ vegie

Unsere hausgemachten Kasspatzen mit original

Bergkäse, glasierten- & Röstzwiebeln in der

Gusspfanne serviert, dazu Salat €13,50

„Jägerschnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pilzen in

Rahmsoße, Pommes frites & Salat €16,50

Forsthaus Hackbraten

Mit würziger Zwiebelsoße,

Pommes frites & Salat €14,50

Wildgulasch „Forstmeister“

Gemischtes Wildgulasch mit frischen Pilzen, €21,90

an hausgemachten Spätzlen, Preiselbeeren & Salat

„Allgäu Pfanne“

Schweinemedallions mit Steinpilzsoße

auf hausgemachten Käsespätzle & Salat

in der Gusspfanne serviert €22,50

Argentinisches Rumpsteak

vom Weideochsen ca. 280g schwer mit hausgemachter

Kräuterbutter, Pommes frites & Salat €25,50

Spargel & Grie Soß:

Spaghetti „Florentine“

Hausgemachte Spaghetti mit mariniertem grünem

Spargel und gekochtem Schinken und frisch

gehobeltem Parmesan €13,50

Frischer Stangenspargel

mit Sc. Hollandaise, neuen Kartoffeln

und einem kl. Schweineschnitzel €21,50

Spargel „Al forno“

Spargelaufwurf mit frischem Stangenspargel neuen

Kartoffeln in Bechamelsoße & würzigem

Käse überbacken €15,50

„Spargelsalat“

Ruccolasalat mit grünem & weißem Spargel,

Kirschtomaten und Mozzarellakugeln an Basilikum-

Dressing dazu ofenfrischen Weißbrot €14,50

„Spargel meets Grie Soß“ vegie

Feldfrischer grüner & weißer Stangenspargel

Mit grüner Soße, neuen Kartoffeln & gehackten Eiern €17,50

Forsthaus „Grie Soß“ vegie

Mit Kartoffeln & drei gekochten Eiern €9,90

Tafelspitz mit „Grüner Soße“

Ei, Salzkartoffeln & Salat €20,50

„Frankfurter Schnitzel“

Mit „Grüner Soße, Ei, Salzkartoffeln & Salat €17,50

Jeden Montag

Frische & knusprige Hähnchen

ab 16 Uhr

