

*Wählen Sie sich als Vorspeise eine Suppe aus
oder darf's vielleicht lieber ein Salat sein?*

Kleiner gemischter Salat

Frische Tomatensuppe
mit Basilikum und Sahnehaube

Hühnerkraftbrühe „Royal“
mit feinem Gemüse und Eierstich

Bitte erfragen Sie unsere Saisonsuppe


*Leckere Hauptgerichte für den kleinen und großen
Hunger*

Kleinigkeiten

Bauernbrot
wahlweise mit rohem Schinken oder
mit Harzkäse und Schmalz

Deftige Bratkartoffeln
mit Speck und zwei Spiegeleiern in der Pfanne serviert


Frische Ofenkartoffel 
mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Salatbouquet

Champignonköpfe 
Gebratene Champignonköpfe mit Kräuterquark in der Pfanne serviert
dazu Baguette



Salat

Für Ihren Salatgenuss verarbeiten wir ausschließlich frische Salate der Saison.
Die gemischt mit einer Kräutervinigrette gewürzt und mit einem Joghurt – Dip verfeinert werden, anschließend wird Ihr Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Buttercroutons gekrönt.

Großer gemischter Salat 
mit Ei und frischem Baguette

Großer Salat „Fit & Fun“
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Ei und frischem Baguette

Hauptgerichte

Harzer Forelle nach Forsthaus Art
gebratene Forelle mit Mandelbutter angerichtet, dazu Kräuterkartoffeln

Gnocchis mit Ratatouille- Gemüse 

Pasta mit Hähnchenfiletstreifen
und frischen Champignons in Rahm

Hähnchenbrust
mit einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und einem Salatbouquet

Original Harzer Blaubeerschmandschnittel
Paniertes Schweineschnitzel mit Blaubeerschmandsauce mit Pommes Frites
- 1. Preis beim Rezeptwettbewerb Harztypischer Gerichte -

Jägerschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce
und Pommes Frites

Hirschbraten nach Art des Hauses
in Rahmsauce, dazu Broccoli mit Mandelbutter, Kroketten und eine Preiselbeerbirne

Oberharzer Wildgulasch
mit Butterspätzle

Hauptgerichte

Forsthaustöpfchen

3 kleine Schweinefilets mit Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Butterbohnen in der Pfanne serviert

Fuhrmannspfanne

3 kleine Schweinefilets mit gebratenen Zwiebeln und frischen Champignons dazu Kroketten in der Pfanne serviert

Holzfällersteak

2 Steaks vom Schweinenacken mit in Butter geschwenkten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Für jede Umbestellung in der gesamten Speisekarte berechnen wir € 1,50 zusätzlich



*Süß ist das Leben! Wählen Sie zum Abschluss ein
Dessert aus.*

Harzer Beerengrütze

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Milchreis

Warmer Milchreis mit Zucker und Zimt

Gemischtes Eis

Kombinieren Sie nach Lust und Laune: Wählen Sie zwei Kugeln aus unserem Sortiment aus.

Coup Dänemark

Einfach köstlich: dieser klassische Eisbecher, mit cremigem Bourbon- Vanille Eis, einer Sahnehaube und Schokosauce, ist eine echte Spezialität, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Birne Helene

Eine süße, halbe Birne auf Vanilleeis angerichtet und mit Schokoladensauce serviert.

Pfirsich Melba

Ein halber Pfirsich auf Vanilleeis angerichtet und mit Himbeersauce serviert.

Hausgemachter Kuchen

Verschiedene Sorten je nach Saison

