






**RÜGERS FORSTGUT**  
NATURHOTEL & RESTAURANT

Rinderkraftbrühe Leberknödel   Wurzelgemüse   Kräuterflädle	9,50 €
Spargelcrèmesuppe  Spargelragout   Sahnehaube   Thymian-Croutons	9,50 €
Vitello Forstgut Art in Heu und Kräutern gegartes Kalbsfleisch   geräucherte Forellencreme   frittierte Kapern   Pfeffermispeln   Balsamico-Perlen   Rucola	16,50 €
Räucherlachs mit Kartoffelpuffer Kräutercreme   Knusperkerne   Salatbouquet	14,50 €
Paar Fränkische Bratwürste Senf   Kartoffelsalat   Blattsalat mit Kräuterdressing	14,00 €
Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust Kräuterdressing   Baguette	18,50 €
Tomaten-Gnocchi  Mozzarella   Sugo   Basilikum-Pesto   geröstete Pinienkerne	18,50 €
Blumenkohl-Curry  rote Linsen   Papadam   Kartoffeln	17,50 €
Schweinefiletmedaillons vom Grill Champignon-Rahm   Spätzle	23,50 €
Braten von der Hirschkeule Portwein-Preiselbeer-Jus   gebratene Pilze   Preiselbeerbirne   Romanesco   Haselnussspätzle	27,50 €
Saiblingsfilet im Tempuramantel Wasabi-Limetten-Mayonnaise   Gurken-Gemüse   Runzelkartoffeln	25,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Zitrone   Preiselbeeren   Bratkartoffeln	29,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken   Portweinjus   rote Zwiebelmarmelade   gebackene Zwiebelringe   Röstzwiebelespuma   Speckbohnen   Spätzle	33,50 €
Schokoladen-Brownie Vanilleeiscreme   Mango-Salat   Sahne	8,50 €
Tiramisu im Glas	7,50 €
Sorbet	je Kugel 4,50 €
▪ Mango	
▪ Rosen-Pfirsich	



Für unsere Speisen- und Getränkeauswahl bitte den nebenstehenden QR-Code scannen.  
Bei Fragen zu möglichen Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

veganes Gericht



vegetarisches Gericht

