



RÜGERS FORSTGUT
NATURHOTEL & RESTAURANT

doppelte Rinderkraftbrühe hausgemachter Leberknödel Wurzelgemüse Kräuterflädle Schnittlauch	7,00 €
Vitello tonnato rosa gebratenes Kalbsfleisch Thunfischsauce Kapern Weißbrot	12,50 €
karamellierter Ziegenkäse  bunter Salat Kirschtomaten Gewürz-Kerne Mango-Orangen-Chutney	10,50 €
Beilagensalat  Kräuterdressing geröstete Kerne Kirschtomaten frische Kräuter	5,00 €
Super Food Bowl  Sesamdressing Basmati Edamame Karotte Wildkräuter Kirschtomaten Gewürzkerne Kresse Avocado Gurke	14,50 €
▪ mit Kikok-Hähnchenbrust	19,50 €
Filetmedaillons vom Landschwein aus Würzburg Champignon-Rahm hausgemachte Spätzle kleiner Salat	21,50 €
gegrilltes Filet vom See-Saibling aus dem Hafenlohrthal weißer Tomatenschaum junger Spinat Basilikumgnocchi	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Preiselbeeren Zitrone Bratkartoffeln Speck Zwiebeln	21,50 €
argentinisches Rinderrückensteak vom Grill 200g Rotweinjus Kräuterbutter Speckbohnen Bratkartoffeln Speck Zwiebel	26,50 €
Forstgut Burger Brioche Bun mageres Brisket saftiges Flank Cheddar-Käse Bacon Tomate hausgemachte BBQ-Sauce kleiner Salat Essiggurke Süßkartoffel-Pommes	17,00 €
Basilikum-Gnocchi  hausgemachtes Tomatensugo Parmesan kleiner Salat	14,50 €
Wok-Gemüse mit Thai-Curry-Schaum  Basmati-Reis verschiedenes Gemüse Thai-Curry-Schaum	15,50 €
▪ mit Kikok-Hähnchenbrust	20,50 €
▪ mit Garnelen (4 Stück)	23,50 €
in Spätburgunder geschmorte Keule vom Hirsch Portwein-Spätburgunder-Soße Preiselbeer-Pfirsich Apfelrotkohl Kartoffelknödel	21,50 €
Super Food im Glas  Chiasamen Mango Kokos Datteln Kakobohnen	6,50 €
hausgemachtes Sorbet ▪ Mango ▪ Rosen-Pfirsich ▪ Limone-Basilikum	je Kugel 3,00 €
mit Frankensekt	+3,00 €

Bei Fragen zu möglichen Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.