

FETTER FÖRSTER
VIERJAHRESZEITEN
RESTAURANT





VORAB UND MAL EBEN

Barbarieentenconfit

€ 14

Zu dem zart gezupften Entenfleisch gesellen sich eine leichte Pastinakencreme, fruchtige Cassissauce und Knusperamaranth. Dazu wird grüner Spargel und Kokoscrumble serviert.

Forelle aus dem Rauch

€ 16

Die im Rauch gegarte und mit Vanille gebeizte Forelle trifft auf dem Teller auf herrliche Wildkräuter und würzige Bärlauchcreme. Als Gemüsebeilage der Saison wird Rhabarber gereicht, der mit Waldbeeren und Gin verfeinert wurde.

Lachs-Dill-Carpaccio

€ 17

Wenn sich sautierte Pfifferlinge mit frischem Limetten Schmand, knackigen Radieschen und Friseespitzen zusammen tun, dann schmeckt's einfach. Dill with it.

Pfifferlingscappuccino

€ 7

Gemeinsam mit Trüffelschaum und Gartenkresse öffnet er dir die Augen:
Nie wieder in deinem Leben willst du etwas anderes.

Vichyssoise

€ 6

Über der kalten Kartoffelsuppe thront ein von Sherry beschwipster Matjes auf geröstetem Tramezzini. Abgerundet wird die Vichyssoise mit Schalottenconfit.

Wildkräutersalat

€ 10

Alles ist gut solange man wild is(s)t. Die marinierte Gurke trifft auf saures Wurzelgemüse und honigsüße Kirschtomaten. Die Dressingbegleitung steht nach Gusto zur Wahl: Johannisbeerdressing, Joghurtdressing oder Essig und Öl.

Wahlweise mit:

- gebratenen Rinderfiletscheiben mit Raucharoma € 18
- Kaffee-Lachsfilet € 17
- knusprigem Schafskäse mit Zitrone und Oliventapenade € 16
- Pfifferlinge mit feinen Kräutern und Knoblauch € 16



FETT AUFGETISCHT

Knuspriger Wolfsbarsch

€ 29

Derweil der Wolfsbarsch in in der Pfanne brutzelt, machen sich ein Tomaten-Olivenragout, Beurre Blanc, Spargel und Brioche als Begleitung auf den Weg um Trüffel und Rucola für ein abgerundetes Geschmackserlebnis auf den Teller zu holen.

Linguine in Zitronen-Joghurtsauce

€ 23

Wenn dir das Leben Zitronen gibt, dann mach eine Joghurtsauce draus. Und gibst du dann noch gebackenen iranischen Riesenkalmar, knackig-süße Kirschtomaten, erntefrischen Babyspinat und ein Portiönchen Knoblauch dazu, ist das Glück vollkommen.

Rosa gebratene Entenbrust

€ 23

Das Entencrumble schmeckt doppelt so lecker, denn es wird gemeinsam mit Orangen-Schokoladensauce und Dörrobstconfit zubereitet. Dazu werden ein luftiges Kartoffelpüree und Sellerie gereicht.

Rosa gegarter Ibericorücken

€ 23

In Bierlaune war das Iberische Schwein. Daher servieren wir den Ibericorücken gemeinsam mit einer Bieremulsion und einer weißen Zwiebelcreme. Abgerundet wird das Gericht mit Zitronenthymian Passionsfrucht-Linsen und Hopfen-Gel.

Kartoffelgnocci

€ 20

Ganz schön pfiffig: Mit Pfifferlingsragout, frischen Gartenkräutern und glasiertem Wurzelgemüse eine glasklare Sache.

Tagliatelle mit pikanter Tomatensauce

€ 16

Jetzt wird's pikant. Die symbolische Kirsche auf dem Sahnetörtchen bildet unsere würzige Sauce aus Tomaten, mit Paprika und Zwiebeln und vollmundigem Parmesan.

Unser Rindvieh – Australisches Wagyu Bavette

€ 35

Mit dem Bavette Zuschnitt bekommt das fein verästelte intramuskuläre Fett des australischen Wagyu einen noch intensiveren Geschmack. Zu dem Rindvieh gesellen sich feinsten Portwein und Ofengemüse mit jungem Knoblauch. Dazu reichen wir ein Chili-Süßkartoffelgratin.



SÜSSE SÜNDEN

Kaffeekeupel mit Schokolade

€ 9

Wenn sich Mandelcreme und Salzkaramellbrösel zum Kaffeeklatsch treffen, dürfen eine Reagenz vom Coldbrew mit Krokant nicht fehlen. Davon wird man nie müde.

Fetter Förster Bounty

€ 9

Wenn du dich schon mal gefragt hast wie wohl ein Urlaub schmeckt, dann haben wir hier die Antwort. Schokolade so weiß wie ein Sandstrand, Kokos erfrischend wie das Meer, süße Himbeeren und dazu exotisches Passionsfruchtsorbet.

Cheesecakecreme

€ 6

Diese locker leichte Cheesecakecreme zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Gepaart mit Beerenkompott und Vanillesahne schmeckt sie einfach nach: Mehr davon!