

## Liebe Gäste,

Der Forstbacher Hof wurde seit der Eröffnung am 09. Juli 1965 bis zum 28. Februar 2002 erfolgreich von Familie Werner geleitet.

Ich möchte diesen Betrieb in guter Tradition weiterführen. Wünsche, Anregungen oder Kritik Ihrerseits sind sehr willkommen, da wir ständig bemüht sind, unser Angebot zu verbessern und Ihnen, Ihrer Familie oder Geschäftspartnern einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten. Sollte es Ihnen bei uns gefallen haben, freuen wir uns über eine Weiterempfehlung.

Monica Brücher und Team

### Aus dem Suppentopf:

- |   |      |
|---|------|
| - Kräftige Rinderbrühe mit Einlage              | 3,50 |
| - Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen           | 3,50 |
| - Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 3,50 |
| - Kartoffelrahmsuppe                            | 4,00 |
| - Ungarische Gulaschsuppe                       | 4,50 |

Unsere Suppen sind alle hausgemacht

### Vorspeisen:

- |   |      |
|---|------|
| - Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamicoessig<br>mariniert dazu Toast | 6,50 |
| - Räucherlachs an Dill-Honigsauce auf Berner Rösti mit<br>Salatgarnitur     | 8,50 |

## Salatteller:

**Alle Salate werden mit "French Dressing" (mit frz. Senf) serviert.  
Auf Wunsch können Sie gerne aber auch Joghurt- oder Cocktail  
Dressing bekommen**

- Kleiner gemischter Salat, Beilagensalat 3,50
- Schweizer Wurst - Käsesalat mit Brot und Butter 6,50
- Salatteller Schinken & Käse  
grosser gemischter Salat mit Kochschinken und Goudakäse 7,50
- Salatteller Thunfisch  
grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebelstreifen und  
Oliven 8,50
- Salatteller Pute  
grosser gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen  
und Champignons 9,50

## Für den kleinen und mittleren Hunger:

- Strammer Max mit gekochtem Schinken<sup>1</sup>, zwei Spiegeleiern  
und Salatrand 5,50
- Toast Hawaii, belegt mit gekochtem Schinken<sup>1</sup>, Ananas  
mit Käse überbacken, Salatrand 6,50
- Gebackener Camembert mit Preiselbeerpfirsich, frittiertes  
Petersilie und Salatgarnitur dazu Toast und Butter 7,50
- Matjes<sup>1</sup> Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln 7,50
- Sülze<sup>1</sup> Hausmacher Art mit Bratkartoffeln 7,50
- Westfälisches Bauernomelette (Ei, Kartoffeln, Speck,  
Zwiebeln und Mettwurst) serviert mit gemischtem Salat 8,50

- Krüstchen Forstbacher Hof Schweineschnitzel auf Toast mit Spargel, Champignons und Hollandaise überbacken mit Salatrand aus gemischten Salaten 10,50
- 2 Schweinemedailleurs Tiroler Art auf Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Salatgarnitur 10,50
- Spaghetti mit Lachswürfeln in Sahnesosse und dazu gemischter Salatteller 10,50
- Damentoast, kleines Putensteak auf Toast mit Pfirsich und Currysauce an Salatgarnitur 10,50
- Herrentoast, kleines Rumpsteak auf Toast mit Zwiebeln, Champignons und Sauce Bearnaise an Salatgarnitur 11,90

*Aus Topf und Pfanne:*

**Alle Beilagensalate werden mit "French Dressing" (mit frz. Senf) serviert, auf Wunsch erhalten Sie gerne aber auch Joghurt- oder Cocktail Dressing**

- Putengeschnetzeltes Züricher Art mit frischen Champignons dazu Rösti und gemischter Salat 10,50
- Kleine Portion 8,50
- Putensteak Bombay mit gebackenen Früchten an Currysauce dazu Basmati-Reis und gemischter Salat 11,50
- Champignonrahmschnitzel mit frischen Champignons und etwas Knoblauch, dazu Pommes Frites und gemischter Salat 11,50
- Bergisches Schnitzel mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 11,50
- Schweinesteak Holzfäller mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter dazu Pommes frites und gemischter Salat 11,50
- Schweinesteak au four mit feinem Ragout<sup>1</sup> und Käse überbacken dazu Pommes frites und gemischter Salat 12,50

- Schwäbischer Filetteller 3 Schweinemedallions in  
Rahmsauce auf Spätzle mit gemischtem Salat 12,50
- Kleine Portion 10,50
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Paprika-Tomaten-Sauce  
mit Sambal Oelek (leicht scharf), etwas Knoblauch dazu  
Kroketten und Salat 12,50
- Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
und gemischtem Salat 16,90
- Rumpsteak Strindberg mit Dijonsenf/ Zwiebelhollandaise  
überbacken, Kroketten und knackiges Gemüse 17,50
- Rumpsteak mit Pfeffersauce oder Pernod-Pfeffersauce,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat 17,50

### Fisch:

- Zanderfilet gebraten, an Dill-Weissweinsauce dazu  
Basmati-Reis und gemischter Salat 13,90
- Gedünstetes Lachsfilet mit Zitronen-Butter Sauce dazu  
Basmati-Reis und Mandelbrokkoli 14,90

### Vegetarische Gerichte: *Bitte beachten Sie auch unsere Salatteller*

- Rührei mit Zwiebeln und frischen Kräutern dazu  
gemischter Salat 5,90
- Vegetarisches Omlette mit Ei, Kartoffeln, frischen  
Champignons, Zwiebeln, Paprika und gemischtem Salat 6,50
- Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und  
gemischtem Salat 7,50
- Nudel- oder Reispfanne mit Tomaten, Zucchini, Paprika  
Champignons und etwas Knoblauch (leicht scharf)  
dazu gemischter Salat 7,90

### Für unsere kleinen Gäste:

- |   |      |
|---|------|
| - Räuberteller (leerer Teller zum Beute machen bei Papi und Mami) | 0,00 |
| - Nudelteller Harry Potter mit Fleischsauce                       | 4,90 |
| - Kleines Schnitzel Schweinchen Dick mit Pommes frites und Gemüse | 5,90 |
| - Hähnchen Nuggets Daniel Düsentrieb mit Pommes frites            | 3,90 |
| - Bockwurst <sup>8</sup> mit Pommes frites                        | 3,90 |

### Leckereien:

- |   |      |
|---|------|
| - gemischtes Eis mit Sahne                      | 2,90 |
| - Eisbecher Schokolade                          | 3,50 |
| - Eisbecher Eierlikör                           | 3,50 |
| - Eisbecher Schwarzwälder - Kirsch              | 4,00 |
| - Rote Grütze <sup>1</sup> mit Vanilleeis       | 3,50 |
| - Pfirsich Melba mit Himbeermark und Vanilleeis | 3,50 |
| - Vanilleeis mit heißen Kirschen                | 4,00 |
| - Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  | 4,50 |

### Aperitifs:

Sherry	5 cl	2,00
Glas Sekt	10 cl	2,90
Piccolo	20 cl	4,90
Aperol Spritz	10 cl	3,60
Campari <sup>2</sup> Orange	20 cl	4,00
Grüne Witwe (alkoholfrei)	15 cl	3,00

### Alkoholfreie Getränke:

Haaner Felsenquelle	0,2 l / 0,7 l	1,50 / 3,50
Haaner Felsenquelle, still	0,2 l / 0,7 l	1,70 / 3,50
Coca Cola, <sup>2, 11</sup>	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
Coca Cola, light <sup>2,5,6,7,11</sup>	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	1,60 / 3,10
Apfelsaft, Apfelschorle	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
Malzbier	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,90
Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	3,30
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water <sup>o</sup>	0,2 l	2,20

### Biere:

Schlösser Alt	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,80
Krefelder	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,80
Alt Schuss	0,2 l / 0,4 l	1,50 / 2,80
Brinkhoffs No. 1	0,3 l / 0,4 l	2,20 / 2,80
Radler/ Alster	0,3 l / 0,4 l	2,20 / 2,80
Jever fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,30
Hefeweizen hell oder dunkel	0,5 l	3,30
Kristallweizen	0,5 l	3,30

### Weine:

Weißwein des Hauses		
trocken, halbtrocken oder lieblich	0,25 l	4,30
Rotwein des Hauses, trocken	0,25 l	4,30
Rotwein des Hauses, halbtrocken	0,25 l	4,90

Roséwein des Hauses, trocken	0,25 l	4,30
Roséwein des Hauses, halbtrocken	0,25 l	4,30
Weinschorle	0,25 l	3,50

Für detailliertere Angebote fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte

#### Auflistung der verwendeten Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

## 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können:

101 Eier

102 Erdnüsse

103 Fisch

104 glutenhaltiges Getreide

105 Krebstiere

106 Lupine

107 Milch

108 Schalenfrüchte

109 Sellerie

110 Senf

111 Sesamsamen

112 Sojabohnen

113 Schwefeldioxid und Sulfite

114 Weichtiere