



1928 eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugsgaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.

Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“ und im Jahre 1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.

Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.

Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.

Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil und bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.

Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung. Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.

Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.



Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe (A, C, G, L) mit Croutons	Euro 4,00
Rinderconsommé (A, C, G, L) mit Trüffelnudelsäckchen	Euro 4,00

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Ente (A, C, L) mit Sauce Cumberland und Feldsalatröschen	Euro 8,50
Sylter Fischteller (B, C, D, G, L, M) Krabben, Räucherlachs und Schmandhering auf Reibekuchen mit Salatbouquet	Euro 6,50
Rote-Bete-Carpaccio (C, G, H, L) mit Ziegenfrischkäse-Nocke	Euro 4,50

Salate

Salat „Lukul“ (A, G, L, M) mit Rindersteakstreifen auf buntem Salat und Kräuterbaguette	Euro 11,20
Winterlicher Blattsalat (A, C, G, L, M) mit gebranntem Ziegenfrischkäse und Crustini	Euro 8,50
Feldsalat (A, C, L, M) mit Kürbiskernen und Croutons	Euro 4,50

Fisch

Gebratenes Lachsfilet (D, G) auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse	Euro 16,80
Zanderfilet (D, G) auf Proseccokraut mit gebratenen Kartoffelkugeln und Weißweinsosse	Euro 18,80

Vom Grill

Rinderfiletsteak (C, G, L, M)	Euro 22,50
Rumpsteak (C, G, L, M)	Euro 19,50

zwei Beilagen inklusive, jede weitere Euro 1,50

Beilagen

- | | | |
|------------------|-----------------|------------------|
| - Wellen-Pommes | - Kräuterbutter | - kleiner Salat |
| - Ofenkartoffel | - Pfeffersosse | - Schmorzwiebeln |
| - Bratkartoffeln | | |

Gartemperatur:

rare: 45 - 52°C = blutig;

medium: 55 - 59°C = rosa;

well done: 60 - 62°C = durch



Aus der Pfanne

Wiener Schnitzel (A, C, L) paniertes Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, gelben Karotten und Bratkartoffeln	Euro 17,80
Zwiebelrostbraten (A, C, L) vom Kalb mit Käsespätzle und Feldsalat	Euro 19,20
Gebratene Kalbsleber (A, G) mit Rotweincharlotten, karamellisierten Apfelfringen, und Kartoffelpüree	Euro 15,50
Maispouardenbrust (L, G) mit Pilz-Lauchfüllung an gebratener Polenta	Euro 18,50
Hubertusbraten (A, C, G, L, O) mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen	Euro 12,80
Filet-Töpfchen (A, C, G, L) Schweine-, Rinder- und Kalbsfilet mit Käseknöpfle, Pilzsoße und buntem Gemüse	Euro 17,80

Forsthaus Classic's

Hacksteak (A, C, L, M, O) mit Schmorzwiebeln, Pommes frites und Salat	Euro 11,80
„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (A, C, L, M) paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln mit Spiegelei und Salat	Euro 12,80
Rinderroulade (A, C, L, M, O) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Euro 13,90
Forsthaus-Burger (A, C, G, M, N) mit 200g Black Angus-Rindfleisch, Krautsalat und Wellen-Pommes	Euro 11,20
Rahmschnitzel (A, C, G, L) paniertes Schweineschnitzel mit Knöpfle, Rahmsoße und Salat	Euro 11,50

Vegetarisch

Süßkartoffel-Curry (L) mit Basmatireis (vegan)	Euro 9,50
Fussili (A, C, G, L) mit Babyspinat, geschmolzenen Kirschtomaten und Walnüssen in Frischkäsesoße	Euro 9,50
Pastinaken-Eintopf (A, L) mit Bauernbrot	Euro 6,00



Für den kleinen Appetit (Brotzeit)

<i>Frisches Rindertatar</i> (A, C, D, G) mit Bauernbrot mit frisch gehackten Zwiebeln	<i>Euro</i> 9,80
<i>1 Paar Frankfurter Würstchen</i> (A, L, M) mit Kartoffelsalat und Bauernbrot	<i>Euro</i> 5,20
<i>Handkäs'</i> (A, G) mit Musik, Brot und Butter	<i>Euro</i> 5,00
<i>Pastinaken-Eintopf</i> (A, L, M) mit gebratenen Mettenden und Bauernbrot	<i>Euro</i> 8,20
<i>Strammer Max</i> (G, L) mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons	<i>Euro</i> 7,00
<i>Bauernsülze & gebratene Blutwurst</i> (L, M) mit Bratkartoffeln	<i>Euro</i> 9,00

Seniorenteller

<i>Hubertusbraten (klein)</i> (A, C, G, L, O) mit Pilzen gefüllt an Spitzkohl und Kartoffelklößen	<i>Euro</i> 9,80
<i>„Mühlheimer Scheiterhaufen“ (klein)</i> (A, C, L, M) paniertes Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln und Röstzwiebeln mit Spiegelei und Salat	<i>Euro</i> 9,80

Dessert

<i>Gemischtes Eis</i> (C, G) mit Sahne	<i>Euro</i> 4,00
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> (A, C, G) mit Amarettokirschen und Bourbon-Vanille-Eis	<i>Euro</i> 5,20
<i>Tonga-Bohnen Creme Brulee</i> (C, G) mit Cassis-Sorbet	<i>Euro</i> 5,20
<i>Käse-Teller</i> (A, G) mit Feigensenf, Trauben und Brotkorb	<i>Euro</i> 6,50



Legende

- | | |
|--|--|
| L Sellerie und -erzeugnisse | M Senf und -erzeugnisse |
| R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l, angegeben in SO ₂) |
| H Schalenfrüchte (d. h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse | A Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| D Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine | G Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose) |
| N Sesamsamen und -erzeugnisse | B Krebstiere und -erzeugnisse |
| F Soja(-bohnen) und -erzeugnisse | E Erdnüsse und -erzeugnisse |
| C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | P Lupinen und daraus hergestellte Produkte, Erzeugnisse. |

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die im Produktionsprozess verwendet werden.