



Genießen Sie eine gute Zeit in unserem „FORSTHOF“  
bodenständig, humorvoll und unkompliziert,  
seien Sie freundlich zu unserem Servicepersonal  
Personal ist schwieriger zu bekommen als Gäste  
Ihr Forsthof-Team

## Unsere

**S**chön Sie als Gast bei uns zu haben

**P**assend für jeden Geschmack

**E**igene Kreationen liebevoll für Sie zubereitet

**I**hr Restaurant in der Region

**S**inn für Nachhaltigkeit ist für uns sehr wichtig

**E**ssen und genießen

**K**alt oder warm, wie es beliebt...

**A**uch für Veganer und Vegetarier

**R**egional...doch auch in die Ferne schweifend

**T**ag für Tag für Sie da

**E**ntspannen in gemütlicher Atmosphäre

**Liebe Forsthof-Freunde,**  
bitte beachten Sie, dass wir  
**NICHT** immer dieselbe  
Speisekarte anbieten.

Sonn- und Feiertagstags von  
**11:30-14:00 & 14:00-17:00**

gibt es eine andere  
Speisekarte , diese finden Sie  
ab Seite 13

**Dein FORSTHOF-TEAM**



# FORSTHOF

Hotel - Restaurant - Bar - Kommunikation - Events

**GEIST IST DIE WÜRZE DER KONVERSATION,  
NICHT DIE SPEISE**

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Montag & Dienstag GESCHLOSSEN**  
Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00  
Warme Küche bis 21.00

Sonntag 11.30 – 14.00

[www.mein-Forsthof.de](http://www.mein-Forsthof.de)  
[Willkommen@mein-Forsthof.de](mailto:Willkommen@mein-Forsthof.de)

Tel. 07148 9990  
Whatsapp 0178 670 59 88



## HAUSGEMACHTE LIMONADEN <sup>1,2</sup>

mit Limette & Minze

**IM GLAS 0,5L 5,40 / IN DER KARAFFE 1,0L 9,50**

HOLUNDER VEILCHEN RHABARBER BROMBEERE  
LAVENDEL INGWER HIBISKUS WASSERMELONE GRAPEFRUIT

## HAUSGEMACHTE EISTEES <sup>1,2</sup>

Frisch aufgebrühter, gesüßter Schwarztee kombiniert mit leckeren  
Fruchtpürees oder Fruchtsäften

**IM GLAS 0,6L 5,60/ IN DER KARAFFE 1,0L 9,90**

APFEL RHABARBER HIMBEERE ERDBEERE MANGO HIBISKUS  
GRAPEFRUIT MARACUJA CRANBERRY BANANE

## MOJITO / MOSQUITO (alkoholfrei)

mit frischer Minze, weißem Rohrzucker, Lime Juice, Zitrone  
Havana Club 3 anos / Bitter Lemon (alkoholfrei)

**9,00 0,5L & 11,00 0,65L / 6,50 0,5L & 8,00 0,65L**

HIMBEERE ERDBEERE MANGO MARACUJA MELONE PFIRSICH



## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

<b>AFRI COLA</b> <sub>1,2</sub> , <b>BLUNA ORANGE</b> <sub>2</sub> ,	0,3L	<b>3,20</b>
<b>ZITRONE, AFRI COLA SUGARFREE</b> <sub>1,2</sub>	0,5L	<b>4,90</b>
<b>TEINACHER GOURMET</b>	0,2L	<b>3,20</b>
<b>MEDIUM/NATURELL</b>	0,75L	<b>5,90</b>
<b>SCHWEPES BITTER LEMON</b> <sub>3</sub> ,	Fl. 0,2L	<b>3,90</b>
<b>TONIC WATER</b> <sub>3</sub> , <b>GINGER ALE</b> <sub>3</sub>		
<b>SÄFTE</b>	0,3L	<b>3,50</b>
	0,5L	<b>5,60</b>
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,3L	<b>3,20</b>
** wir empfehlen Rhabarber **	0,5L	<b>4,90</b>

## SEKT & CHAMPAGNER

<b>APEROL SPRIZZ</b> <sub>1,2,10</sub> , <b>HUGO</b> <sub>1,2</sub>		<b>7,50</b>
<b>LILLET SPRIZZ</b> <sub>1,2</sub> (Lillet blanc, Holunder, Soda)		<b>7,50</b>
<b>JUICYBERRY</b> <sub>1,2</sub> (Lillet blanc, Cranberry, Prosecco, Orange, Minze, Erdbeere, Himbeere)		<b>7,50</b>
<b>LILLET WILDBERRY</b> <sub>1,2</sub> (Lillet blanc, Wildberry, Beerenmix)		<b>7,50</b>
<b>PROSECCO</b>	0,1L	<b>4,40</b>
	0,75L	<b>29,50</b>



# BIERKARTE

## FASSBIERE 100% AUS DER REGION

<b>DINKELACKER PRIVAT EXPORT</b>	0,3L	<b>3,50</b>
Feinwürzig, süffig, mild, 5,3%	0,5L	<b>4,80</b>
<b>CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB</b>	0,3L	<b>3,50</b>
Naturbelassene Pils-Spezialität, 5,0%	0,5L	<b>4,80</b>
<b>SANWALD HEFE WEIZEN HELL</b>	0,3L	<b>3,50</b>
Hefetrübes Weizenbier, 5,0%	0,5L	<b>4,80</b>
<b>RADLER</b>	0,3L	<b>3,50</b>
	0,5L	<b>4,80</b>
<b>REISSDORF GAFFEL (net aus der Region)</b>	0,2L	<b>2,70</b>

## FLASCHENBIERE 100% AUS DER REGION

<b>WULLE VOLLBIER HELL</b>	0,33L	<b>3,60</b>
Vollbier hell, 5,0%		
<b>DINKELACKER PILSNER ALKOHOLFREI</b>	0,33L	<b>3,50</b>
Herb frisch, leicht, 0,0%		
<b>SANWALD HEFE DUNKEL</b>	0,5L	<b>4,80</b>
Hefetrübes Weizenbier, 4,9%		
<b>SANWALD KRISTALL WEIZEN</b>	0,5L	<b>4,80</b>
Spritzig, erfrischend, 5,0%		
<b>SANWALD SPORTWEIZEN ALKOHOLFREI</b>	0,5L	<b>4,80</b>
Idealer Durstlöscher, 0,0%		

# WEINKARTE

## WEISSWEINE



	0,1L	0,2L	0,75L
<b>MUSKATELLER</b> , Weingut FORSTHOF Aromen von Zitronenmelisse und reifem Pfirsich. Ausgeprägtes Muskataroma. Anregend frisch mit feinfruchtiger Säure.	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>20,90</b>
<b>RIESSLING KABINETT</b> , Weingut FORSTHOF Saftig und frisch, kühl vergoren mit ausgewogener Frucht von Pfirsich und grünem Apfel. Belebende Säure, mineralisch im Abgang.	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>20,90</b>
<b>GRAUBURGUNDER</b> , trocken, Weingut FORSTHOF Frische Aromen von Quitten, Birnen und Zitrusfrüchten. Sein feiner Schmelz und eine geringe Säure machen ihn sehr bekömmlich	<b>3,30</b>	<b>6,20</b>	<b>19,90</b>
<b>ARS VINITORIS CUVEE</b> , Weingut FORSTHOF Lateinisch "Die Kunst des Winzers", Weißwein Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Riesling mit Aromen von Ananas, Grapefruit und Honigmelone. Fruchtig und frisch im Geschmack mit cremigem Charakter.	<b>4,50</b>	<b>8,40</b>	<b>27,00</b>
<b>WEISSBURGUNDER</b> , trocken, Weingut FORSTHOF Unser Weißburgunder überzeugt mit einer zarten, feinen gelben Frucht und angenehmer Säure. ein ausdrucksstarker Wein mit viel Eleganz und Charme	<b>4,30</b>	<b>7,90</b>	<b>25,50</b>



Hat Ihnen der Aufenthalt bei uns  
gefallen?  
Dann bewerten Sie uns. Ganz einfach  
den QR-Code abfotografieren und  
bewerten.  
**DANKE**



# WEINKARTE

## ROSÉWEINE

	0,1L	0,2L	0,75L
<b>ARS ROSEA ROSÈ</b> , Weingut FORSTHOF	<b>2,80</b>	<b>5,20</b>	<b>16,50</b>
Kräftig roséfarben im Glas, Bukett von Früchten und Beeren. Herzhaft im Geschmack			

<b>SCHWARZRIESLING ROSÉ</b> , Bottwartaler Winzer	<b>2,70</b>	<b>4,90</b>	<b>15,90</b>
Intensive Aromen von Kirschen, Holunderbeeren, Hagebutte und Birne machen sich im Glas breit. Hinzu kommen noch Kräuterwürze und ein Hauch von Biskuit.			

<b>MUSKATROLLINGER</b> , Bottwartaler Winzer	<b>3,50</b>	<b>6,50</b>	<b>20,90</b>
Aromen von frischen Trauben, Erdbeeren, pink Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüte.			

## ROTWEINE

<b>TROLLINGER mit LEMBERGER</b> , Weingut FORSTHOF	<b>2,90</b>	<b>5,50</b>	<b>17,50</b>
Die wohl bekannteste Cuvée in Württemberg, vereint die frische Frucht des Trollingers mit der Kraft des Lembergers.			

<b>SAMTROT</b> , Weingut FORSTHOF	<b>3,20</b>	<b>5,90</b>	<b>18,80</b>
Ausgeprägtes Burgunderwesen, zartes Aromenspiel von Brombeer, Kirsch und Pflaume.			

<b>SPÄTBURGUNDER</b> , trocken, Weingut FORSTHOF	<b>3,30</b>	<b>6,20</b>	<b>19,90</b>
Anregendes Aroma von dunklen Früchten und Vanille			

<b>LEMBERGER</b> , Graf Adelman	<b>3,30</b>	<b>6,20</b>	<b>20,90</b>
Granatfarben, pfeffrig im Glas.			

<b>A MANO PRIMITIVO</b> , Italien	<b>4,50</b>	<b>8,40</b>	<b>27,00</b>
-----------------------------------	-------------	-------------	--------------



# VORSPEISEN

## SUPPEN

<b>KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE</b> <sub>a,c,g,i,8</sub> mit schwäbischen Maultaschen <b>A</b> oder Grießnockerl <b>B</b>	<b>6,50</b>
<b>SPARGELCREMESUPPE</b> <sub>g</sub> mit eigener Einlage	<b>6,50</b>
<b>CARPACCIO VOM WEIDERIND</b> <sub>i,j</sub> in Pommerysenfmarinade und Salatbukett	<b>15,50</b>
<b>NACHOS</b> <sub>2,3</sub> mit Käsesauce, Guacamole, rote Salsa	<b>7,00</b>
<b>NACHOS CON QUESO</b> <sub>2,3</sub> Cheddar und Jalapenos	<b>7,50</b>
<b>NACHOS ULTIMATIVA</b> <sub>2,3</sub> Cheddar, Jalapenos, 3Dips	<b>8,90</b>
<b>(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)</b>	

## SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.  
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb<sub>5,5</sub>

<b>BEILAGENSALAT (vegetarisch)</b>	<b>6,50</b>
<b>FORSTHOF SALAT</b> <sub>g</sub> mit gebratenen Putenstreifen	<b>16,50</b>
<b>FORSTHOF WURSTSALAT</b> <sub>i,j,8</sub> mit Essiggurke, Paprika, Rote Zwiebeln mit Brot	<b>12,50</b>
<b>STEAKHOUSE SALAT</b> <sub>g,i</sub> mit gegrillten Rinder- rückenstreifen und gebackenen Kartoffelscheiben	<b>18,90</b>
<b>FRÜHLINGSSALAT</b> <sub>i</sub> <b>(vegetarisch)</b> in Himbeervinaigrette mit Ziegenkäse und gebackenen Falaffelbällchen	<b>18,50</b>

# HAUPTGERICHTE

<b>WOLFSBARSCHFILET</b> <sub>a1,d,i,g,</sub> in Kräuterbutter gebraten auf Schwenkgemüse und kleinen Kartoffeln	<b>26,90</b>
<b>FORSTHOF MAULTASCHEN</b> <sub>a,c,g,i</sub> aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	<b>13,90</b>
<b>TELLERSCHNITZEL</b> <sub>a,c,g</sub> mit Pommes Frites	<b>15,90</b>
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND</b> <sub>g,i</sub> auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	<b>30,50</b>
<b>PFEFFERTOPF</b> <sub>a,c,g,i</sub> Gebratene Rinder- und Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle	<b>23,00</b>
<b>SCHWEINEMEDAILLONS</b> <sub>a,c,g,i</sub> auf Mischpilzragout mit Spätzle	<b>23,00</b>
<b>FORSTHOF BURGER</b> <sub>a,2,3</sub> auch als <b>CHEESE</b> mit 200 Gramm Angusbeef-Patti mit Wedges	<b>18,00/19,50</b>
<b>FAJITA CON POLLO</b> <sub>a,g</sub> marinierte, gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika, Bohnenmus, Weizentortilla und Dips	<b>19,50</b>
<b>DIE FORSTHOF CURRYWURST</b> <sub>8,i,j,h</sub> Oberländer und Rote in fruchtig scharfer Currysoße mit gerösteten Cashewkernen und Pommes	<b>15,50</b>
<b>RÜCKENSTEAK VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN</b> <sub>c,i</sub> 300g schwer in Tomaten-Kräuerbutter	<b>24,50</b>
<b>GEGRILLTE CHICKENWINGS BBQ ART</b> <sub>g,i</sub> mit Sauerrahm und Wedjes	<b>17,00</b>
<b>PUTENMEDAILLONS IN CURRYFRÜCHTESOÙE</b> <sub>i,h</sub> mit gerösteten Mandeln und Erbsenreis	<b>19,50</b>



# VEGETARISCH & VEGANE HAUPTGÄNGE

<b>SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE</b> <sub>a1,c,g</sub> mit Zwiebeln und Beilagensalat	<b>(vegetarisch)</b>	<b>15,50</b>
<b>FAJITA VEGANA</b> <sub>a1</sub> mit Paprika, Zwiebeln, Bohnenmus Weizentortilla und Dips <b>(vegan)</b>		<b>18,50</b>
<b>VEGGIE CHEESEBURGER</b> <sub>a1,2,3</sub> mit Gemüsepatti mit Wedges	<b>(vegetarisch)</b>	<b>17,50</b>
<b>VEGANER BURGER</b> <sub>a1,2,3</sub> mit Gemüsepatti <b>(vegan)</b> mit Wedges		<b>16,50</b>
<b>PORTION RIELINGSHÄUSER STANGENS-PARGEL</b> <sub>a,c,g</sub> mit Holländischer Soße, kleine Kartoffeln oder Kräuterflädle		<b>25,50</b>
<b>SCHLEMMERRÖSTI MIT WALDPILZRAGOUT</b> <sub>g,i</sub> mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln <b>(Vegetarisch auch Vegan möglich)</b>		<b>18,50</b>



# DESSERTS

<b>VANILLEPANACOTTA<sub>g</sub></b> mit Rhabarberkompott und Erdbeereis	<b>8,50</b>
<b>HALBGEFRORENES VON HOLUNDERBLÜTEN<sub>a,c,g</sub></b> im Baumkuchenmantel mit Erdbeerragout und Cassisorbet	<b>9,50</b>
<b>LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN<sub>a,c,g</sub></b> mit Mangokompott und Vanilleeis	<b>10,50</b>
<b>GEEISTE BEERENSUPPE<sub>a,c,g</sub></b> mit Zitronensorbet und Crumble	<b>9,00</b>
<b>DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)</b>	<b>8,50</b>
<b>GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)</b>	<b>5,80</b>
<b>EISKAFFEE<sub>c,g</sub></b>	<b>7,20</b>
<b>EISSCHOKOLADE<sub>g</sub></b>	<b>7,20</b>
<b>PORTION SAHNE</b>	<b>0,70</b>



# Vesperkarte

05/2024

14.00 – 17.00

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Montags & Dienstags GESCHLOSSEN**

Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Sonntags 11.30 – 20.00

[www.mein-Forsthof.de](http://www.mein-Forsthof.de)

[Willkommen@mein-Forsthof.de](mailto:Willkommen@mein-Forsthof.de)

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88

# VORSPEISEN

## SUPPEN

<b>KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE</b> <sub>a,c,g,i,8</sub> mit schwäbischen Maultaschen <b>A</b> oder Grießnockerl <b>B</b>	<b>6,50</b>
<b>AUFGESCHLAGENES SPARGELCREMESÜPPCHEN</b> <sub>g</sub> , mit eigener Einlage	<b>6,50</b>
<b>NACHOS</b> <sub>2,3</sub> mit Käsesauce, Guacamole, rote Salsa	<b>7,00</b>
<b>NACHOS CON QUESO</b> <sub>2,3</sub> Cheddar und Jalapenos	<b>7,50</b>
<b>NACHOS ULTIMATIVA</b> <sub>2,3</sub> Cheddar, Jalapenos, 3Dips	<b>8,90</b>
<b>(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)</b>	

## SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.  
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb<sub>s,5</sub>

<b>BEILAGENSALAT (vegetarisch)</b>	<b>6,50</b>
<b>FORSTHOF SALAT</b> <sub>g</sub> mit gebratenen Putenstreifen	<b>16,50</b>
<b>FORSTHOF WURSTSALAT</b> <sub>g,i</sub> mit Brotauswahl	<b>12,50</b>

# HAUPTGERICHTE

<b>SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE</b> <sub>a,c,g,i</sub> mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	<b>14,50</b>
<b>SCHLEMMERRÖSTI MIT WALDPILZRAGOUT</b> <sub>g,i</sub> mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln (Vegetarisch auch Vegan möglich)	<b>18,50</b>
<b>FORSTHOF MAULTASCHEN</b> <sub>a,c,g,i</sub> aus der Brühe, dazu schwäbischer Kartoffelsalat	<b>13,90</b>
<b>TELLERSCHNITZEL</b> <sub>a,c,g</sub> mit Pommes Frites	<b>15,90</b>
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND</b> <sub>g,i</sub> auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röst- kartoffeln	<b>30,50</b>
<b>DIE FORSTHOF CURRYWURST</b> <sub>8,i,j,h</sub> Oberländer und Rote in fruchtig scharfer Currysoße mit gerösteten Cashewkernen und Pommes	<b>15,50</b>
<b>FLEISCHKÄSE</b> mit Trollingersoße, gebratene Zwiebeln und Kartoffelsalat	<b>12,50</b>



# DESSERTS

<b>VANILLEPANACOTTA<sub>g</sub></b> mit Rhabarberkompott und Erdbeereis	<b>8,50</b>
<b>HALBGEFRORENES VON HOLUNDERBLÜTEN<sub>a,c,g</sub></b> im Baumkuchenmantel mit Erdbeerragout und Cassissorbet	<b>9,50</b>
<b>DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)</b>	<b>8,50</b>
<b>GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)</b>	<b>5,80</b>
<b>EISKAFFEE<sub>c,g</sub></b>	<b>7,20</b>
<b>EISSCHOKOLADE<sub>g</sub></b>	<b>7,20</b>
<b>PORTION SAHNE</b>	<b>0,70</b>







**SONNTAGSKARTE** 05/2024

**11.30 – 14.00**

**SOMMER – ÖFFNUNGSZEITEN**

**Montag & Dienstag GESCHLOSSEN**  
Mittwoch - Samstag 17.00 – 22.00

Warme Küche bis 21.00

Sonntags 11.30 – 20.00

[www.mein-Forsthof.de](http://www.mein-Forsthof.de)

[Willkommen@mein-Forsthof.de](mailto:Willkommen@mein-Forsthof.de)

Tel. 07148 9990

Whatsapp 0178 670 59 88

# VORSPEISEN SUPPEN

**KRÄFTIGE RINDERKRAFTBRÜHE**<sub>a,c,g,i,8</sub> **6,50**  
mit schwäbischen Maultaschen **A** oder Grießnockerl **B**

**SPARGELCREMESUPPE**<sub>g</sub> **6,50**  
mit eigener Einlage

**NACHOS**<sub>2,3</sub> mit Käsesauce, Guacamole, rote Salsa **7,00**

**NACHOS CON QUESO**<sub>2,3</sub> Cheddar und Jalapenos **7,50**

**NACHOS ULTIMATIVA**<sub>2,3</sub> Cheddar, Jalapenos, 3Dips **8,90**

**(ALLE NACHOS SIND VEGETARISCH)**

# SALATE

Alle Salate sind Blattsalate und Rohkostsalate der Saison.  
Dazu servieren wir einen kleinen Brotkorb<sub>5,5</sub>

**BEILAGENSALAT (vegetarisch)** **6,50**

**FORSTHOF SALAT**<sub>g</sub> mit gebratenen Putenstreifen **16,50**

**FRÜHLINGSSALAT**<sub>i</sub> **(vegetarisch)** **18,50**  
in Himbeervinaigrette mit Ziegenkäse  
und gebackenen Falaffelbällchen

**FORSTHOF WURSTSALAT**<sub>g,i</sub> mit Brotauswahl **12,50**

# HAUPTGERICHTE

<b>WOLFSBARSCHFILET</b> <sub>a1,d,i,g,</sub> in Kräuterbutter gebraten auf Schwenkgemüse und kleinen Kartoffeln	<b>26,90</b>
<b>TELLERSCHNITZEL</b> <sub>a,c,g</sub> mit Pommes Frites	<b>15,90</b>
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND</b> <sub>g,i</sub> auf Trollingersoße, gebratenen Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln	<b>30,50</b>
<b>PFEFFERTOPF</b> <sub>a,c,g,i</sub> Gebratene Rinder- und Schweinefiletstreifen in pikanter Soße mit Champignons, dazu Spätzle	<b>23,00</b>
<b>SCHWEINEMEDAILLONS</b> <sub>a,c,g,i</sub> auf Mischpilzragout mit Spätzle	<b>23,00</b>
<b>PUTENMEDAILLONS IN CURRYFRÜCHTESOÙE</b> <sub>i,h</sub> mit gerösteten Mandeln und Erbsenreis	<b>19,50</b>



## VEGETARISCH & VEGANE HAUPTGÄNGE

<b>SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE</b> <sub>a1,c,g</sub>	<b>(vegetarisch)</b>	<b>15,50</b>
mit Zwiebeln und Beilagensalat		
<b>PORTION RIELINGSHÄUSER STANGENS PARGEL</b> <sub>a,c,g</sub>		<b>25,50</b>
mit Holländischer Soße, kleine Kartoffeln oder Kräuterflädle		
<b>SCHLEMMERRÖSTI MIT WALDPILZRAGOUT</b> <sub>g,i</sub>		<b>18,50</b>
mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln <b>(Vegetarisch auch Vegan möglich)</b>		

## DESSERTS

<b>VANILLEPANACOTTA</b> <sub>g</sub>		<b>8,50</b>
mit Rhabarberkompott und Erdbeereis		
<b>HALBGEFRORENES VON HOLUNDERBLÜTEN</b> <sub>a,c,g</sub>		<b>9,50</b>
im Baumkuchenmantel mit Erdbeerragout und Cassisorbet		
<b>LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b> <sub>a,c,g</sub>		<b>10,50</b>
mit Mangokompott und Vanilleeis		
<b>DREIERLEI Sorbet mit Fruchtsoßen (vegan)</b>		<b>8,50</b>
<b>GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)</b>		<b>5,80</b>
<b>EISKAFFEE</b> <sub>c,g</sub>		<b>7,20</b>
<b>EISSCHOKOLADE</b> <sub>g</sub>		<b>7,20</b>
<b>PORTION SAHNE</b>		<b>0,70</b>