

haus Vorst

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
SAAL



Speisen & Getränke





Kleine Garmenkitzler

- | | |
|--|-------|
| 1. Cremige Pilzsuppe ^{ei} | 6,90 |
| 2. Bruschetta ^{5,a}
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Kräutern | 8,90 |
| 3. Mediterraner Vorspeisenteller pro Person 14,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio,
Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst),
Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven | |
| 4. Überbackener Schafskäse ^{5,a,e}
mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette | 14,50 |
| 5. Rindercarpaccio ^{a,e}
mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-
Balsamicomarinade, dazu Baguette | 15,90 |





Ausflug ins Grüne und ans Meer

- | | |
|--|-------|
| 6. Großer Salatteller
mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak | 18,50 |
| 7. Fitness-Salat
Verschiedene Blattsalate
mit Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons | 16,50 |
| 8. Salatteller Salmone ^{d,h}
Verschiedene Blattsalate mit Räucherlachs
an Senf-Honig-Soße | 17,50 |
| 9. Lachssteak ^{a,c,d}
mit Kräuter-Knoblauchmarinade,
dazu Fettucchine mit Cherrytomaten | 25,90 |



Flammkuchen und Vegetarisches

10. Flammkuchen Elsässer Art ^{a,e} 13,50
mit Schmand, Speck und Zwiebeln
11. Flammkuchen Lachs ^{a,d,e} 15,50
mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln
12. Flammkuchen Griechische Art ^{a,e} 14,90
Vegetarisch – mit Schmand, Schafskäse,
Oliven und milden Paprika
13. Karamellisierte Ziegenkäse ^{a,e} 15,90
Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing
14. Fettuccine ^{a,c,e} 16,50
Vegetarisch – mit Gemüsestreifen und Parmesan



Vorster Schnitzeljagd

15. Champignonschnitzel ^{a,c,e} 17,90
2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße
und Pommes
16. Hähnchenschnitzel Hawaii ^{a,c,e} 16,90
Hähnchenschnitzel mit Ananastücken,
Sauce Hollandaise und Kroketten
17. Zwiebelschnitzel ^{a,c} 17,90
2 Schnitzel paniert mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln

Wechselnde Aktionsgerichte

50. Kürbiscremesuppe
mit Kernöl 7,90
51. Ragout vom Edelmwild^{a,c,i}
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle 24,90
52. Hirschbraten^{a,c,i}
mit Rotweinsöße, Rotkohl
und hausgemachten Spätzle 25,90
53. Gebratene Gänsekeule^{a,c,i} 34,50
an feiner Soße, serviert mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln
54. Gebratene Gänsebrust^{a,c,i} 34,50
an feiner Soße, serviert mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln
55. Hirschsteak^{a,c,e,i} 34,90
an feiner Hagebuttensoße mit Rahmwirsing
und hausgemachten Semmelknödeln



Jeden Donnerstag

58. Ragout vom Edelmwild^{a,c,i} 21,90
mit Rotkohl und Spätzle

Haus Vorst Klassiker

- | | |
|--|-------|
| 18. Potpourri Teller ^{a,c,e} | 19,90 |
| Hüftsteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak, Ćevapčići und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes | |
| 19. Gegrilltes Hacksteak ⁵ | 17,50 |
| gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis | |
| 20. Schweinefiletspitzen ^{a,e,i} | 20,90 |
| Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti | |
| 21. Schweinemedallions im Speckmantel ^e | 23,90 |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln | |
| 22. Senioren-Teller ^{a,c,e} | 16,90 |
| 2 Hähnchenmedallions mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle | |
| 23. Vorster Feinschmeckerteller ^{a,e,i} | 24,90 |
| Rindergeschnetzeltes in einer feinen Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Spätzle | |
| 24. Haus Vorst Teller | 25,90 |
| Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise, dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln | |



Für unsere kleinen Helden

- | | |
|---|------|
| 25. Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a,c} | 9,50 |
| 26. Ćevapčići mit Pommes | 9,50 |
| 27. Chicken Nuggets mit Pommes ^{a,c} | 9,50 |

Das Beste vom Rind

- | | |
|--|-------|
| 28. Rumpsteak (220 g) ^e
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes | 31,90 |
| 29. Rumpsteak „Küchenchef“ (220 g) ^{a,i}
an feiner Waldpilzsoße mit Bratkartoffeln | 33,90 |
| 30. Rumpsteak „à la Ron“ (220 g) ^e
Serviert mit mediterranem Gemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 34,90 |

Zum Steak passend dazu

- | | |
|---------------------------|------|
| 31. Kleiner Beilagensalat | 4,90 |
| 32. Mediterranes Gemüse | 4,50 |
| 33. Bratkartoffeln | 4,50 |
| 34. Sauce Hollandaise | 4,00 |
| 35. Champignonsoße | 4,00 |



Süßes Finale

- | | |
|--|-------|
| 36. Semifreddo von gebrannten Mandeln ^{c,e,f}
mit Zimtpflaumen und Sahne | 10,50 |
| 37. Crème brûlée mit Fruchtgarnitur ^{c,e,f} | 9,50 |
| 38. Bratapfel ^{e,f}
mit Marzipan-Nussfüllung und Vanilleiscreme | 8,50 |
| 39. Glühweinkirschen ^{e,i}
mit Vanilleiscreme und Sahne | 7,90 |



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. koffeinhaltig
5. mit Milcheiweiß
6. chininhaltig
7. Geschmacksverstärker
8. Süßungsmittel
9. Phosphat
10. gewachst

Allergene

- a enthält Weizen
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Kuhmilch
- f enthält Mandeln
- g enthält Sellerie
- h enthält Senf
- i enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- j enthält Weichtiere



Zur Homepage

haus *Vorst*

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
S A A L

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 16.00 bis 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12.00 bis 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.