

haus Vorst

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
SAAL



Speisen & Getränke





Kleine Gaumenkitzler

- | | |
|---|-------|
| 1. Tomatensuppe ^{e.g.i}
mit Sahnehaube | 6,90 |
| 2. Bruschetta ^{5.a}
mit Tomaten, Mozzarella,
Zwiebeln und Kräutern | 8,90 |
| 3. Gegrillte Riesengarnelen (4 Stück) ^{a.b.i}
an Salatbouquet mit Baguette | 17,50 |
| 4. Überbackener Schafskäse ^{5.a.e}
mit Paprika und Knoblauch,
dazu Baguette | 14,50 |
| 5. Rindercarpaccio unter Ruccolanest ^{a.e}
mit gehobeltem Parmesan
und Olivenöl-Balsamico-Marinade,
dazu Baguette | 15,90 |





Ausflug ins Grüne und ans Meer

- | | |
|--|-------|
| 6. Großer Salatteller ^f | 12,50 |
| Verschiedene Blattsalate
an Olivenöl-Balsamico-Marinade
mit frischem Obst und Nüssen | |
| 7. Fitness-Salat | 16,50 |
| Verschiedene Blattsalate
mit Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons | |
| 8. Salatteller Salmone ^{d,h} | 17,50 |
| Verschiedene Blattsalate mit Räucherlachs
an Senf-Honig-Soße | |
| 9. Lachssteak vom Grill ^{a,d,e,h} | 25,90 |
| mit Limettenbutter
an knackigem Sommersalat
und Baguette | |



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 Peperoni
13. Karamellisierte Ziegenkäse^{a,e} 15,90
an Salatbouquet mit Himbeerdressing



Vorster Schnitzeljagd

14. Tomaten-Mozzarella-Schnitzel^{a,c,e} 17,90
2 Schnitzel paniert mit Tomaten und Mozzarella
überbacken, dazu Rösti
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 Ananasstücken,
Sauce Hollandaise und Kroketten

Wechselnde Aktionsgerichte

90. Mediterraner Vorspeisenteller^{5,a,b,e,i} pro Pers. 14,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio,
Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst),
Pršut (Dalmatinischer Schinken), Oliven
91. Vitello Tonnato von der Pute^{b,i} 13,50
mit gebratenen Riesengarnelen
92. Ćevapčići 14,50
mit Ajvar, frischen Zwiebeln und Djuvecris
93. Spaghetti Aglio e Olio^{a,b,i} 21,50
mit Riesengarnelen
94. Zanderfilet „mediterrane Art“^{d,e} 26,50
mit einer Kräutermarinade, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
95. Gegrillte Lammkoteletts 27,50
mit einer Kräuter-Knoblauch-Marinade
und Rosmarinkartoffeln
96. Satarasch pikant^{c,e} 21,90
Schweinefiletspitzen mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten, Eiern und Butterreis



Ab Sept. jeden Donnerstag & Freitag

97. Frische Miesmuscheln „kroatische Art“^{a,i} 18,50
mit Knoblauch-Weißwein-Sud und Baguette

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 Hacksteak⁵ 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, Bratkartoffeln
und einem Salatbouquet
22. Senioren-Teller^{a,c} 16,90
2 Hähnchenmedallions mit Sauce Hollandaise
mediterranes Gemüse und Kroketten
23. Schweinemedallions „Vorster Art“^{e,i} 23,90
mit pikanter Champignonsoße und Pommes
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 (220g)^e 31,90
Serviert mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

29. Rumpsteak „Zwiebel“ (220g)^e 32,90
Serviert mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes

30. Rumpsteak „à la Ron“ (220g)^e 34,90
Serviert mit mediterranem Gemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

Zum Steak passend dazu

31. Kleiner Beilagensalat 4,90

32. Mediterranes Gemüse 4,50

33. Rosmarinkartoffeln 4,50

34. Sauce Hollandaise 4,00

35. Champignonsoße 4,00



Süßes Finale

36. Dunkle Mousse au chocolat^{e,f} 8,50
auf Himbeerspiegel mit frischen Früchten

37. Crème brûlée mit Fruchtgarnitur^{c,e,f} 9,50

38. Panna Cotta mit Fruchtsoße^e 7,50

39. Desservariation „Haus Vorst“^{c,e,f} 10,50



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.