

haus Vorst

Steaks und mehr...

HOTEL
RESTAURANT
S A A L



Speisen & Getränke





Kleine Gaumenkitzler

1. Cremige Pilzsuppe^{e,i} 6,90
2. Bruschetta^{5,a} 9,50
mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Kräutern
3. Mediterraner Vorspeisenteller pro Person 15,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Rindercarpaccio,
Riesengarnelen, Käse, Kulen (scharfe Wurst),
Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven
4. Überbackener Schafskäse^{5,a,e} 15,50
mit Paprika und Knoblauch, dazu Baguette
5. Rindercarpaccio^{a,e} 16,50
mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-
Balsamicomarinade, dazu Baguette





Ausflug ins Grüne und ans Meer

6. Großer Salatteller 18,50
mit Streifen vom Rumpsteak

7. Fitness-Salat 17,50
Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen
und gebratenen Champignons an Hausdressing

9. Lachssteak „Stammgast“^{d,e} 27,90
Gegrilltes Lachssteak an Kräutermarinade
mit Bratkartoffeln



Flammkuchen und Vegetarisches

- | | | |
|-----|---|-------|
| 10. | Flammkuchen Elsässer Art ^{a,e}
mit Schmand, Speck und Zwiebeln | 14,50 |
| 11. | Flammkuchen Lachs ^{a,d,e}
mit Schmand, Räucherlachs und Zwiebeln | 15,90 |
| 12. | Flammkuchen Griechische Art ^{a,e}
Vegetarisch – mit Schmand, Schafskäse,
Oliven und milden Paprika | 15,50 |
| 13. | Flammkuchen Rucola ^{a,e}
mit Schmand, Ruccola, Räucherschinken und Parmesan | 16,50 |
| 14. | Fettuccine ^{a,c,e}
Vegetarisch – mit Gemüsestreifen und Parmesan | 17,50 |
| 74. | Karamellisierte Ziegenkäse ^{a,e}
Vegetarisch – an Salatbouquet mit Himbeerdressing | 17,90 |
| 75. | Kichererbseneintopf
Vegan – mit Kokos-Curry und Gemüse | 18,50 |



Vorster Schnitzeljagd

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 15. | Champignonschnitzel ^{a,c,e}
2 Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße
und Pommes | 18,50 |
| 16. | Hähnchenschnitzel Hawaii ^{a,c,e}
Hähnchenschnitzel mit Ananasstücken,
Sauce Hollandaise und Kroketten | 17,50 |
| 17. | Zwiebelschnitzel ^{a,c}
2 Schnitzel paniert mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln
Klein | 18,50

15,50 |

Wechselnde Aktionsgerichte

- | | |
|---|-------|
| 50. Kürbiscrèmesuppe
mit Kernöl | 7,90 |
| 51. Ragout vom Edelmwild ^{a,c,i}
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle | 25,90 |
| 52. Hirschbraten ^{a,c,i}
mit Rotweinsauce, Rotkohl
und hausgemachten Spätzle | 26,90 |
| 53. Gänsekeule ^{a,c,i}
knusprig geschmort, mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln | 35,50 |
| 54. Gänsebrust ^{a,c,i}
knusprig geschmort, mit Rotkohl
und hausgemachten Semmelknödeln | 35,50 |
| 55. Hirschsteak ^{a,c,e,i}
an feiner Hagebuttensoße mit Rahmwirsing
und hausgemachten Semmelknödeln | 35,90 |



Jeden Donnerstag

- | | |
|--|-------|
| 70. Ragout vom Edelmwild ^{a,c,i}
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle | 22,90 |
|--|-------|

Haus Vorst Klassiker

- | | |
|--|-------|
| 18. Potpourri Teller ^{a,c,e} | 20,90 |
| Hüftsteak, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteak, Ćevapčići und Speck, dazu Djuvecreis und Pommes | |
| 19. Gegrilltes Hacksteak ⁵ | 18,50 |
| gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis | |
| 20. Schweinefiletspitzen ^{a,e,i} | 22,90 |
| Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti | |
| Klein | 19,90 |
| 21. Schweinemedallions im Speckmantel ^e | 24,90 |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln | |
| 22. Senioren-Teller ^{a,c,e} | 17,90 |
| 2 Hähnchenmedallions mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle | |
| 23. Vorster Feinschmeckerteller ^{a,e,i} | 25,90 |
| Rindergeschnetzeltes in einer feinen Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Spätzle | |
| 24. Haus Vorst Teller | 26,90 |
| Rindermedaillon, Schweinemedaillon und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise, dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln | |



Für unsere kleinen Helden

- | | |
|---|------|
| 25. Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{a,c} | 9,90 |
| 26. Ćevapčići mit Pommes | 9,90 |
| 27. Chicken Nuggets mit Pommes ^{a,c} | 9,90 |

Das Beste vom Rind

28. Rumpsteak (220 g)^e 32,90
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes

29. Rumpsteak „Küchenchef“ (220 g)^{a,i} 34,90
an feiner Waldpilzsoße mit Bratkartoffeln

30. Rumpsteak „à la Ron“ (220 g)^e 35,90
Serviert mit mediterranem Gemüse,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln

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. Warmes Schokosoufflé^{a,c,e} 10,50
mit zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscrème und Sahne

37. Semifreddo von gebrannten Mandeln^{a,c,e} 10,50
mit Zimtpflaumen und Sahne

38. Glühweinkirschen^{e,i} 7,90
mit Vanilleeiscrème und Sahne

39. Geschichtete Spekulatiuscrème^{a,e,f} 9,50



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.
Alle verwendeten Bilder sind Beispielbilder.