Genuss haus Vorst

HOTEL I RESTAURANT I SAAL



Speisen & Getränke

Die Vorster Genusswochen

machen Pause und sind ab Januar 2027 wieder da.



Kleine Gaumenkitzler

1. Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl 7,90

2. Bruschetta [5,a] 9,50
nach Art des Hauses,

3. Mediterraner Vorspeisenteller [a,b,e] pro Person 15,50
Ab 2 Personen – Bruschetta, Riesengarnelen,
Paprika mit Schafskäse, Kulen (scharfe Wurst),
Pršut (Dalmatinischer Schinken) und Oliven



Ausflug ins Grüne und ans Meer

6. Großer Salatteller [a,h] 18,50
mit Streifen vom Rumpsteak und Brot

7. Fitness-Salat [a,h] 17,50
Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenstreifen,
gebratenen Champignons an Hausdressing und Brot

9. Lachssteak „Stammgast" [d,e] 27,90
Gegrilltes Lachssteak an Kräutermarinade
mit würzigen Kartoffelspalten



Vegetarisches

10. Überbackener Schafskäse [5,a,e] 15,50
mit Paprika und Knoblauch, dazu Brot

11. Karamellisierter Ziegenkäse [a,e] 17,90
an Salatbouquet mit Himbeerdressing und Brot

12. Kichererbseneintopf 18,50
mit Kokos-Curry und Gemüse



13. Tagliatelle [a,c,d,e,i] 24,90
mit Lachswürfeln an Weißwein-Sahnesoße

Vorster Schnitzeljagd

15. Champignonschnitzel [a,c,e] 18,50
Schnitzel paniert mit feiner Champignonsoße
und Pommes

16. Hähnchenschnitzel Hawaii [a,c,e] 17,50
Hähnchenschnitzel mit Ananasscheiben,
Sauce Hollandaise und Rösti

17. Pfefferschnitzel [a,c,i] 18,50
Schnitzel paniert mit leckerer Pfeffersoße
und Pommes



Wechselnde Aktionsgerichte

50. Maronencrèmesuppe [a,e,g,i] 7,90
mit Croûtons

51. Wildbratwurst [a,c,e,h,i] 18,50
mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

52. Ragout vom Edelwild [a,c,e,i] 19,90
mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle



53. Hirschbraten [a,c,e,g,i] 26,90
mit Rotweinsoße, Rotkohl und hausgemachten Spätzle

Haus Vorster Gänsebraten

54. Keule von der Martinsgans [a,c,e,g,i] 35,50
mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

55. Brust von der Martinsgans [a,c,e,g,i] 35,50
mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

56. Bratapfel-Tiramisu [a,c,e,f] 9,50
mit Spekulatius



Haus Vorst Klassiker

20. Schweinefiletspitzen [a,e,i] 22,90
Züricher Art in feiner Champignonsoße und Rösti
Klein 19,90

21. Schweinefilet nach Art des Hauses [a,e,i] 23,90
mit Pfeffersoße und würzigen Kartoffelspalten

22. Senioren-Teller 17,90
2 Hähnchenmedaillons mit Sauce Hollandaise
und Rösti

24. Haus Vorst Teller [e] 26,90
Rindermedaillon, Schweinemedaillon
und Hähnchensteak an Sauce Hollandaise,
dazu mediterranes Gemüse
und würzige Kartoffelspalten



Für unsere kleinen Helden

25. Hähnchenschnitzel mit Pommes [a,c] 9,90

26. Chicken Nuggets mit Pommes [a,c] 9,90

Das Beste vom Rind

27. Rumpsteak (160 g)[e] 24,90
Serviert mit Kräuterbutter und Pommes

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

29. Rumpsteak „Pfeffer" (220 g)[a,e,i] 34,90
an pikanter Pfeffersoße mit würzigen Kartoffelspalten

Zum Steak passend dazu

31. Kleiner Beilagensalat 4,90
32. Mediterranes Gemüse 4,50
33. Würzige Kartoffelspalten[e] 4,50
34. Sauce Hollandaise 4,00
35. Champignonsoße[a,e] 4,00



Süßes Finale

36. Warmes Schokosoufflé[a,c,e] 10,50
mit zartschmelzendem Kern, Vanilleeiscrème und Sahne

37. Glühweinkirschen[e,i] 8,90
mit Vanilleeiscrème und Sahne

38. Crème Brulée mit Fruchtgarnitur[c,e,f] 9,50



Zur Homepage

Genuss haus Vorst

HOTEL I **RESTAURANT** I SAAL

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.