

Grillbüffet „Mein Forsthaus Rustikal“

Grillsteaks vom Oldesloer Landschwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(Sorten z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer
Art und Krakauer)

marinierte Putensteaks

rustikaler Krautsalat

bunter Hirtensalat mit Fetakäse

Speckkartoffelsalat - der Klassiker

hausgemachte Kräuterbutter

Senf & Ketchup

ofenfrisches Baguettebrot

Grillbüffet „Mein Forsthaus Klassik“

Steakauswahl vom Wildschwein aus unserem eigenen Jagdrevier

Steaks vom Kikok-Maishähnchen

Försterspieße vom Oldesloer Landschwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z.B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild, Thüringer Art
und Krakauer)

Frisches Grillgemüse von Zucchini & Möhren

Gegrillte Pilze mit heimischen Wildkräutern

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Gegrillte Kartoffeln mit Fleur de Sel und Sour Cream

Gemischter Forsthaussalat mit Fetakäse,
gerösteten Kernen und Dressings

Cole Slaw

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Grillbuffet „Mein Forsthaus Exklusiv“

Brust vom Kikok-Maishähnchen mit Orangen-Pfeffer

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Oldesloer Landschwein

Frisches Lachssteak mit Fenchel und Zitrone

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(Sorten z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild,
Thüringer Art und Krakauer)

Frisches mediterranes Grillgemüse

Gegrillte Tomaten mit Fetakäse

Gebutterte Maiskolben vom Grill

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Grillbüffet „Mein Forsthaus Wiese & Meer“

Hüftsteaks vom Travemünder Limousin-Weiderind

Putenfiletspieße mit Aprikosen im Speckmantel

Cevapcici - unsere Spezialität

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild,
Thüringer Art und Krakauer)

Frisches Lachssteak mit Fenchel und Zitrone

Garnelen-Spieße

Grillkartoffeln mit Sesam und Sour Cream

Glasierte, gegrillte Möhren mit Thymian

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Italienischer Kartoffelsalat mit Rucola

Gurken-Mango-Salat mit Honig-Chili-Dressing

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Grillbüffet "Mein Forsthaus Gourmet"

Rumpsteaks mit Orangenpfeffer
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Grillsteaks vom Iberico Schwein

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild,
Thüringer Art und Krakauer)

Doradenfilet mit Kräutern in Folie

Fetakäse mit Peperoni und Oliven in Folie

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Weißer Bohnensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Nudelsalat mit Pesto und Oliven

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Grillbüffet "Mein Forsthaus Steak Festival"

Rumpsteaks & Rib-Eye-Steaks
vom Travemünder Limousin-Weiderind

Lammfilets aus Schleswig-Holstein mit Thymian

Maispouarden-Steaks mit Curry-Marinade

Schweinelachssteaks
vom Oldesloer Landschwein mit Steak-Pfeffer

Gegrillte Sesamkartoffeln mit Sour Cream

Gegrillte Paprika & Butter-Maiskolben

Gemischte Antipasti-Platte

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Grillbüffet „Mein Forsthaus Deluxe“

Rib-Eye-Steak vom Travemünder Limousin-Weiderind

Flanksteak vom Limousin-Weiderind (vor Ort tranchiert)

Kikok-Maishähnchenbrust mit Orangenpfeffer

Saisonale Auswahl aus der hauseigenen Grillwurstmanufaktur
(z. B.: Fenchel-Zitrone, Salsiccia, Merguez, Wild,
Thüringer Art und Krakauer)

Garnelen - Spieße

Gegrillte Pilze mit Wildkräutern

Pikante Bohnen in Tomaten-Zwiebelsauce

Süßkartoffel-Püree

Kartoffel - Gurkensalat

Fenchel-Orangen-Salat

Mozzarella mit Tomaten und Rucola

Forsthaus - Salatbar mit diversen Toppings und Dressings

Große Auswahl an Grillsaucen, hausgemachten Dips
und leckerer Kräuterbutter

Gewürzbar

Brot aus dem Forstofen

Upgrades:

BBQ Steaks New Cuts: z.B. Flanksteak, Flap Steak (auch Sirloin Tip, die Schwester des Flanksteaks, genannt) oder unser spezieller Forst-Cut (Denver-Cut) - vor Ort tranchiert

+ 4,00 EUR pro Person

Wild-Steaks-Upgrade, z.B. Hirsch-Steaks, Wildschwein-Steaks und frische Wildbratwürste

+ 4,00 EUR pro Person

Fisch-Upgrade, z.B. Thunfisch, Garnelen-Spieße und Dorade

+ 4,00 EUR pro Person