

Das Forsthaus

Wir heißen Sie herzlich willkommen.

Genießen Sie unsere

authentischen Gerichte von höchster Qualität.

*Ein kulinarisches Erlebnis und ein geschmackvoller Spaziergang
durch die Welt der Aromen.*

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17.30 bis 22.00 Uhr

Samstag bis Sonntag von 12.00 bis 14.30 Uhr

Dienstag Ruhetag

An Feiertagen geöffnet von 12.00 bis 14.30 und 17.30 - 22.00 Uhr

Alle Speisen auch außer Haus

Inhaber: G.Pozidis

HARRL 2 · 31675 BÜCKEBURG · TEL.: 05722 · 888 98 44

www.dasforsthaus-bueckeurg.de

Alle Preise in Euro inclusive. MwSt



Kalte Vorspeisen

1. Antipasti für 2 Personen (kalte und warme Leckerbissen)24,00
2. Zaziki.....5,00
3. Chtipiti (Schafskäse-Paste)6,50
4. Tarama (Fischrogen Paste).....6,50
5. Auberginen-Paste6,50
6. Oktopussalat mit Zaziki.....12,00
7. Gefüllte Weinblätter mit Zaziki.....6,50
8. Rindercarpaccio auf Ruccola.....10,50
mit Champignons, Kapern und Parmesan
9. Bruschetta.....7,50
10. Mezze Teller13,50
mit Peperoni, Oliven, Zaziki, Dolmadakia, Feta, Tomaten und 4 Dips

Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Ciabatta serviert

19. Grillgemüse auf Ruccola.....9,50
Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons
20. Panierte und gebratene Aubergine und Zucchini.....9,50
mit Zaziki
21. Champignons mit Schafskäsefüllung und Tomaten.....8,50
22. Panierter Champignons mit Zaziki8,50
23. Panierter Schafskäse mit Zaziki8,50
24. Schafskäse im Filoteig9,00
mit Honig und Sesam
25. Gebackener Schafskäse (scharf)9,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven
26. Gebratene Peperoni, Minipaprika und Pimientos.....9,00
27. Garnelen Saganaki.....10,50
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln
28. Muschel-Saganaki.....10,50
mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Senf
29. Gebratene Sardellen.....8,50
30. Oktopus vom Grill.....16,50
dazu Grillgemüse auf Ruccola

Salate mit Ciabatta

40.	Griechischer Bauernsalat.....	11,50
41.	Gemischter Salat mit Garnelen.....	16,50
42.	Ceasar Salat..... mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Mais, Cherrytomaten und Croutons	12,50
44.	Krautsalat.....	4,50
45.	Beilagensalat.....	4,50

Beilagen

46.	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50
47.	Rosmarinkartoffeln.....	5,00
48.	Pommes frites.....	4,50
49.	Rösti.....	4,00
50.	Reis	3,00
51.	Mediterranes Gemüse	7,50
52.	Kroketten	4,50

Suppen

55.	Frittatensuppe	5,00
56.	Hochzeitssuppe.....	5,50
57.	Tomatencremesuppe.....	5,00
58.	Gulaschsuppe	5,50

Backofengerichte mit Salat und Ciabatta

61.	Mousaka (Auberginen-Auflauf).....	15,00
62.	Lammhaxen mit Rosmarinkartoffeln.....	16,50
63.	Lammfleisch mit Kritharaki (Gersten-Nudeln)..... dazu Feta	16,50
64.	Lammfleisch mit grünen Bohnen..... dazu Feta	16,50
65.	Lammfleisch mit Riesenbohnen..... dazu Feta	16,50
67.	Stifado..... Lammfleisch mit geschmorten Zwiebeln	16,50
68.	Lammfleisch mit Okraschoten.....	16,50

Grillgerichte mit Salat

69.	Gyros in Metaxa-Soße..... überbacken mit Käse, dazu Pommes frites	17,50
70.	Gyros mit Zaziki..... dazu Reis	13,50
71.	Souvlaki mit Zaziki..... dazu Reis	14,50
72.	Souvlaki gefüllt mit Schafskäse..... dazu Rosmarinkartoffeln	16,50
73.	Suzuki mit Tomatensauce..... dazu Rosmarinkartoffeln	13,50
74.	Gyros und Souvlaki..... dazu Reis und Zaziki	14,50
75.	Bauernteller mit Zaziki..... Gyros, Suzuki, Souvlaki, dazu Reis	16,50
76.	Kalbsleber mit durchwachsenem Speck..... dazu Bratkartoffeln, karamellisierte Zwiebeln und Apfelmus	15,50
77.	Bifteki gefüllt mit Schafskäse..... dazu Rosmarinkartoffeln und Zaziki	14,50
78.	Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln.....	20,50
79.	Spareribs mit Pommes frites und BBQ Sauce.....	16,50
80.	Grill-Teller mit Zaziki..... Gyros, Souvlaki, Suzuki und Leber, dazu Reis	19,50

Steaks und Filets mit Salat

96.	Schweinemedallions mit Pfifferlingen.....	19,50
	dazu Pommes frites	
97.	Schweinefiletspitzen mit Trüffel-Champignonsauce.....	17,00
	dazu Pommes frites	
98.	Schweinefiletpfanne in Metaxasauce.....	18,50
	dazu Champignons, überbacken mit Käse, dazu Pommes frites	
99.	Hawaiipfanne, Putenbrusr mit Pommes frites.....	16,50
	in Hawaii Sauce	
100.	Champignonrahmschnitzel.....	14,50
	mit Pommes frites	
101.	Hähnchenkeulen Forsthaus Art.....	14,50
	dazu Trüffel-Champignonsauce und Gemüse Couscous	
102.	Putensteak mit Trüffel-Champignonsauce.....	16,50
	dazu Gemüse Couscous	
103.	Schweinemedallions in Jack Daniels-Soße.....	17,50
	dazu Pommes frites	
104.	Rinderfilet (ca. 250g) mit Trüffel-Champignonsauce.....	28,00
	dazu Babypellkartoffeln und Grillgemüse mit hausgemachter Chimichurri	
105.	T-Bone Steak Dry Aged (ca. 550g).....	36,50
	dazu Grillgemüse und Babypellkartoffeln mit hausgemachter Chimichurri	
106.	Rinderfilettranche mit Babypellkartoffeln.....	22,50
	dazu Ruccola, Parmesankäse und Cherrytomaten mit hausgemachter Chimichurri	
107.	Tomahawk Steak vom Schwein.....	18,50
	dazu Babypellkartoffeln mit hausgemachter Chimichurri	
108.	Rumpsteak mit Kräuterbutter (ca. 250g).....	27,50
	dazu Babypellkartoffeln und karamellisierte Zwiebeln	
109.	Rib Eye Steak mit Kräuterkruste (ca. 250g).....	28,00
	dazu Babypellkartoffeln mit hausgemachter Chimichurri	

Fischgerichte mit Salat

140.	Gebratener Dorschfilet mit Kräuterrahmsauce.....	20,00
	dazu Grillgemüse und Gemüse Couscous	
141.	Gambas vom Grill (4 Stück).....	24,50
	dazu Grillgemüse und Kroketten	
142.	Calamaris paniert.....	17,50
	mit Pommes frites, dazu Aioli	
143.	Lachsfilet mit Kräuterrahmsauce.....	20,00
	dazu Grillgemüse und Gemüse Couscous	
144.	Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce.....	20,00
	dazu Grillgemüse und Gemüse Couscous	
147.	Dorade Royal.....	22,50
	dazu Grillgemüse und Gemüse Couscous	

Vegetarische & Vegan Gerichte mit Salat

150.	Grüne oder weiße Bohnen.....	13,00
	dazu Gemüse Couscous	
151.	Okraschoten.....	13,00
	dazu Gemüse Couscous	
152.	Gefüllte Aubergine.....	12,00
	mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Schafskäse, dazu Ciabatta	
153.	Ratatouille mit Ciabatta.....	14,00
	mediterranes Ofengemüse in Tomatensauce	
154.	Zucchini Frikadellen mit Schafskäse und Zaziki.....	14,00
	dazu Gemüse Couscous	
155.	Spanakorizo (Spinat & Reis) mit geröstetem Brot.....	13,00
	dazu Schafskäse, Ei und Salat	
156.	Nudeln mit Sahnesauce.....	10,00

Pizza nach Wunsch

170.	Pizza Margherita mit Tomaten und Käse.....	8,00
	je zusätzlicher Belag +1€ (Salami, Schinken, Thunfisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ananas)	

Für unsere kleinen Gäste

200.	Gyros mit Pommes frites.....	9,50
201.	Nudeln mit Tomatensauce.....	8,50
202.	Pizza Margherita.....	8,00
203.	Putenstreifen mit Pommes frites.....	7,50
204.	Currywurst mit hausgemachter Sauce.....	8,50
	mit Pommes frites und Mayonnaise	

Dessert

180.	Gebrautes Vanilleeis.....	7,50
181.	Vanilleeis mit roter Grütze.....	4,50
182.	Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokosauce.....	7,50
183.	Joghurt mit Honig und Walnüssen.....	4,50
184.	Panna Cotta mit Karamellsauce.....	4,50
185.	Galaktoburiko in Blätterteig gebackener Grießkuchen mit Vanilleeis.....	6,50

EXTRA WÜNSCHE

Sie ernähren sich vegan, vegetarisch oder haben Lebensmittelunverträglichkeiten? KEIN PROBLEM. WIR GEHEN GERNE AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE EIN.

Sprechen Sie uns gerne an.

Änderungen an den Beilagen werden entsprechend berechnet.

Heisse Getranke

300.	Tasse Kaffee	2,50
301.	Cappuccino	3,00
302.	Espresso	2,50
303.	Tee	2,50
304.	Milchkaffee	4,00
305.	Griechischer Mokka	2,50

Alkoholfreie Getranke und Limonaden

307.	Ingwer Zitrone Minze Limonade	0,3 l	4,90		
308.	Waldfrucht Limonade	0,3 l	4,90		
309.	Citrus Sommer Limonade	0,3 l	4,90		
310.	Coca Cola ¹	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
311.	Coca Cola Zero ¹	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
312.	Spezi ¹	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
313.	Fanta	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
314.	Sprite	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
315.	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
316.	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l Fl.	2,60	0,75 l Fl.	6,70
317.	Gerolsteiner Naturell	0,25 l Fl.	2,60	0,75 l Fl.	6,70
318.	Schweppes	0,2 l	2,50		
	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Russian Wild Berry				
319.	Apfelsaft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
320.	Orangensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
321.	Traubensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
322.	Maracujasaft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
323.	Rhabarbernektar	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
324.	Kirschsft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
325.	Bananensaft	0,2 l	2,70	0,4 l	5,40
326.	Vitalalz	0,33 l Fl.	2,70		



Biere Vom Fass & Flaschenbiere

327. Paulaner Hell	0,3 l	3,20	0,5 l	5,00
328. Bitburger Pilsener	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
329. Alster	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
330. Schaumburger Land-Bier Dunkel	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
331. Paulaner Hefe-Weißbier	0,3 l	3,00	0,5 l	5,00
332. Paulaner Hefe-Weißbier <small>Alkoholfrei</small>	0,5 l Fl.	5,00		
333. Bitburger Alkoholfrei	0,33 l Fl.	3,00		

Coctails und Aperitifs

336. Griechisches Meer	6,90
337. Caribbean Malibu	6,90
338. Juicy Julep	6,90
339. Mojito	6,90
340. Lillet Berry 17%	6,90
341. Hugo 16%	6,90
342. Aperol Spritz 11,5%	5,90
343. Campari- Orangensaft 21%	4 cl.....	4,50
344. Martini 15%	5 cl.....	4,00
345. Prosecco 12%	0,1 l.....	3,50
346. Rosé Gin Tonic 37,5%	5,00

Longdrinks

350. Jim Beam Cola	4 cl.....	6,00
351. Vodka Lemon	4 cl.....	6,00
352. Gin Tonic	4 cl.....	6,00
353. Havana Cola	4 cl.....	6,00

Spirituosen

354. Ouzo 38%	2 cl.....	2,50
355. Metaxa**** 40%	2 cl.....	4,50
356. Metaxa***** 40%	2 cl.....	5,50
357. Ramazotti 30%	2 cl.....	3,50
358. Averna 35%	2 cl.....	3,50
359. Jägermeister 38%	2 cl.....	3,00
360. Baileys 17%	4 cl.....	4,00
361. Vodka 40%	2 cl.....	3,80
362. Alte Marille 41%	2 cl.....	5,50
363. Williams 40 %	2 cl.....	5,50
364. Alte Himbeere 40%	2 cl.....	5,50

Offene Weine

370. Imiglikos 11,5%	0,2 l	5,10	0,5 l	11,50
Lieblicher Griechischer Weiß- oder Rotwein				
372. Primitivo 13%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Trökener Rotwein				
374. Bardolino 12%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Trökener Rotwein				
376. Retzina 12%	0,2 l	5,10	0,5 l	11,50
Trökener, geharzter, griechischer Weißwein				
377. Lambrusco Rosso 8%	0,2 l	5,00	0,5 l	11,50
Lieblich, fruchtig, süß				
379. Pinot Grigio 11,5%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Fruchtig, fein und ausgewogen				
380. Makedonikos Roséwein 12%	0,2 l	5,10	0,5 l	12,50
Halbtrocken und recht geschmeidig				
381. Chardonnay 11,5%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Tröcken, hell, angenehm harmonischer Geschmack				
383. Merlot 12,5%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Tröcken, fruchtbetont und weich im Geschmack				
385. Grauer Burgunder 11,5%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Trökener hochwertiger Wein, kräftige und pikante Frische				
386. Cabernet Sauvignon -Syrah 13%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Trökener Rotwein, Elegant und Vollmundig				
387. Riesling 13%	0,2 l	5,50	0,5 l	12,50
Trökener Weißwein, aus der Pfalz				