Daniela & Andreas Forstmann · Schulstraße 49 · 49509 Recke-Espel

Forstmann

Landgasthaus mit Flair

Adventszeit in Espel

Champignon Crème Suppe
mit Sahnehaube und Kräuter Croutons

RLM **7,90**

Daniela & Andreas Forstmann
Schulstraße 49 · 49509 Recke-Espel
Tel. 05453/8589 · Fax 05453/807224
info@landgasthaus-forstmann.de

Wintersalat, Rapunzel trifft Ente,
Entenbrust, zart - rosa gebraten,
an Rapunzel Salat mit Feigen-Dattel Dressing, Mandarinen,
Cherrytomaten, Kerne und ofenfrisches Baguette

AHO **19,50**

Hähnchenbrustfilet in einer feinen Metaxasoße
mit frischen Champignons, Zwiebeln
Butterreis und gemischtem Salat

ALS **26,90**

Zarte Hirschroulade in Burgundersoße
mit Waldpilzfüllung,
hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl

ALH **33,50**

Feines Wildragout „Diana“ mit Champignons
gef. Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle
und jungem Rosenkohl

ACH **32,50**

Daniela & Andreas Forstmann · Schulstraße 49 · 49509 Recke-Espel

Forstmann

Landgasthaus mit Flair

Daniela & Andreas Forstmann
Schulstraße 49 · 49509 Recke-Espel
Tel. 05453/8589 · Fax 05453/807224
info@landgasthaus-forstmann.de

Entenbrust,
zart - rosa gebraten
mit Orangen – Pfeffer Soße,
Herzoginkartoffeln
und Rapunzel Salat
mit Feigen-Dattel Dressing
AHL **31,-**

***Dreierlei* – Medaillon**
vom Rind – Schwein - Hähnchen
mit frischen Champignons in Rahm Soße
hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat
ARSHL ***31,50***

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Blattsalat mit Hausdressing
AHL ***19,50***

Grünkohl

Münsterländer Grünkohl *mit Kassler, Kohlwurst,*
Mettendchen und Bratkartoffeln
DL **24,90**

Teller Grünkohl *Münsterländer Grünkohl mit Kohlwurst,*
Mettendchen und Bratkartoffeln
DL **21,-**