



Für den kleinen Hunger - starters

Spinat- und Feldsalat (B,G,6) mit Heidelbeeren, Brombeeren, Melonenkugeln, Limetten-Buttermilchdressing und zwei gebratenen Riesengarnelen <i>spinach and lamb's lettuce with blueberries, blackberries, melon balls, lime-buttermilk dressing and two fried king prawns</i>	10,80 €
mediterraner Salatteller mit gegrillten, marinierten Gemüse, Hirtenkäse, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanhobel und Serrano Schinken <i>mediterranean salad plate with grilled, marinated vegetables, herder's cheese, cherry tomatoes, arugula, parmesan slices and serrano ham</i>	10,60 €
Vitello tonnato vom Kalbsrücken (C,D,G,J,1,6) mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln an Wildkräutern und Friséesalat <i>vitello tonnato of veal tenderloin with tuna cream and capers on wild herbs and frisé salad</i>	11,80 €
lauwarme Ziegenkäsetaler (G,I,J,L,3,6) mit Kartoffelrösti und Akazienhonig an Wildkräutern <i>lukewarm goat cheese thaler served with hash browns, acacia honey and wild herbs</i>	10,30 €
Carpaccio vom Rind (B,G,6) mit Limetten und getrockneten Tomaten mariniert dazu Rucola, gebratene Riesengarnele und Parmesan <i>beef carpaccio marinade with limes and tomatoes served with arugula, roasted king prawn and parmesan</i>	11,90 €
Bruschetta (A,G,J,3,6) mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Parmesanhobel und Wildkräutern <i>bruschetta with tomatoes, garlic, olive oil, parmesan and wild herbs salad</i>	5,50 €



Aus dem Suppentopf - soups

- lauwarmes Gurken-Dillsüppchen** (B,D,G,1) 6,80 €
mit Nordseekrabben
lukewarm cucumber-dill soup with North Sea crabs
- klare Tomatensuppe** (A,C,G,6) 6,70 €
mit Kresse, Tomatenwürfeln und Büffelmozzarella-Ravioli
clear tomato soup with cress, diced tomatoes and buffalo mozzarella ravioli
- Kokos-Melonensuppe** (A,B,C,G,6) 6,80 €
mit Chili und gebackener Garnele
coconut-melon soup with chilli and baked prawn

Aus Flüssen und Seen - fish

- gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet** (D) 18,90 €
roasted pikeperch filet and roasted salmon trout filet
- gebratenes Dorschfilet** (D) 19,60 €
roasted cot filet

dazu können Sie 2 der folgenden Beilagen wählen:
you can choose 2 of the following sides:

Rucolasalat mit Fenchel, getrockneten Tomaten und Parmesan (G,6)
arugula salad with fennel, dried tomatoes and parmesan

mediterranes Grillgemüse
mediterranean grill vegetables

Gurken-Pfifferlingsgemüse in Rahm (G)
cucumber-chanterelle vegetables in cream

Rosmarinkartoffeln
rosemary potatoes

Kartoffelplätzchen (A,C)
potato pancakes

zu allen Fischgerichten reichen wir eine Café de Paris-Sauce (A,F,G,6)
to all fish dishes we serve a Café de Paris-sauce



Frische Salate vom Markt - salads

kleiner **gemischter Salat** mit Tomaten, Gurken, Paprika und Croutons (A) 5,60 €
small mixed salad with tomatoes, cucumber, bell pepper and croutons

Variation von Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika und Croutons (A)
variation of leaf salad with tomatoes, cucumber, bell pepper and croutons

dazu können Sie folgendes wählen / you can choose between:

gebratene **Putenbruststreifen und Champignons** 14,80 €
roasted turkey breast strips and mushrooms

oder

fünf gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl (B) 18,80 €
five fried king prawns in garlic oil

zu jedem Salat reichen wir
Balsamico-, Kräuter- oder Limetten-Buttermilchdressing
sowie zweierlei Baguette (A,G,J,3,4,6)
to every salad we served balsamic-, herb- or lime-buttermilk dressing

Nudeln machen glücklich - noodles

Nudelsäckchen mit Mozzarella gefüllt (A,C,G,6) Vorspeise / *starter* 8,40 €
in Tomatenkräutersahne mit Zucchini, Lauch, Hauptgang / *main dish* 13,40 €
Rucola und italienischem Landschinken
*pasta bags stuffed with mozzarella in tomato cream
with zucchini, leek, arugula and italian ham*

Linguini (A,G) Vorspeise / *starter* 7,40 €
in Knoblauchöl mit Chili, Kräutern, Hauptgang / *main dish* 12,40 €
Tomaten und Rucola, dazu Parmesanhobel
linguine in garlic oil with chili, herbs, tomatoes, rocket and parmesan

Spaghetti pikant (A,B,G,1,6) Vorspeise / *starter* 7,90 €
mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel und Hauptgang / *main dish* 12,90 €
Flusskrebsfleisch, dazu Parmesanhobel
spaghetti spicy with sun dried tomatoes, green asparagus and crayfish meat, served with parmesan



Vom Grill und aus der Pfanne – meat

drei Medaillons vom Schweinefilet im Baconmantel <i>three medaillons of pork tenderloin in bacon coat</i>	18,20 €
Putenbruststeak 250gr. <i>turkey breaststeak 250gr.</i>	16,90 €
Rumpsteak 250gr. <i>Rump steak 250gr.</i>	23,90 €
Mixed Grill mit Putenbruststeak, Rumpsteak, Schweinefilet und Röstspeckscheibe <i>“mixed grill” with turkey breaststeak, rump steak, pork tenderloin and roasted bacon slices</i>	24,20 €

zu unseren Grillgerichten reichen wir:
to every grill dish we served:

BBQ-Mango-Sauce, Café de Paris-Butter, Röstbrotsscheiben, Baked Beans
sowie ein Bohnenbündchen (A,F,G,J,3,6,10)
bbq-mango-sauce, café de paris-butter, toasted bread slices, baked beans and baked beans and a bean cuff

dazu können Sie folgendes wählen / you can choose between:

Steakhousefries
steakhouse fries

Röstkartoffeln
roasted potatoes

Ofenkartoffel mit Sour Cream (G,1,6)
baked potato with sour cream

Kartoffelplätzchen (A,C)
Potato pancakes



Burger & Co.

ACHAT Burger (A,G,J,3,6) mit Tomaten, Gewürzgurken, Salat, Remoulade und Käse <i>ACHAT burger with tomatoes, gherkins, salad, remoulade and cheese</i>	10,40 €
Wraprolle (A,C,G,J,4,6) mit Putenbruststreifen, Mango, Kirschtomaten, Blattsalaten, Ananas-Curry-Mayonnaise und Chilischmand <i>wrap roll with turkey breast strips, mango, cherry tomato, leaf salad, pineapple-curry-mayonnaise and chili sour cream</i>	10,80 €
Smokehouse Ribburger (A,G,J,7) Schweinehacksteak mit Rauch-BBQ Sauce, Zwiebeln, Gurke und Salat <i>Smokehouse burger with bbq sauce, onions, cucumber, salad</i>	11,40 €
Bisonburger (A,G,J,7) mit BBQ-Specksauce, roten Zwiebeln, Tomate und Käse <i>Bison burger with bbq-bacon sauce, red onions, tomatoe and cheese</i>	16,60 €
„Homestyle“ Chicken Burger (A.C,G) mit mediterranem Grillgemüse, Pesto-Mayonnaise und Rucola <i>Homestyle chicken burger with mediterranean grill vegetables pesto-mayonnaise and rocket</i>	12,80 €

dazu können Sie folgendes wählen / you can choose between:

Steakhousefries

steakhouse fries

Wedges

wedges

Twister Potatoes

twister potatoes

zu den Beilagen reichen wir:

Sour Cream oder Mayonnaise oder Ketchup (G)



Unsere Klassiker – our classics

- paniertes Schnitzel vom Schwein** (A,C,J,L,3,6) 14,80 €
mit zwei Spiegeleiern, Röstkartoffeln und Salatgarnitur
schnitzel with two fried eggs, roasted potatoes and salad garnish
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“** (D,G,J,L,3,6) 11,95 €
mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Kräutern in Sauerrahm
dazu Röstkartoffeln und Salatgarnitur
*salt pickled herring with apples, pickle, onion, herbs in soured cream
with roasted potatoes and salad garnish*
- Veggie-teller** (A,G,1,6) 9,80 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream, mediterranes Grillgemüse
und Kräuter-Baguette
baked potato with sour cream, mediterranean grill vegetables and herbal baguette

Süße Verführung – sweets

- Triologie von der Blaubeere** (A,C,F,G,4,6) 7,90 €
mit Blaubeerküchlein, Schichtmousse von Joghurt und Blaubeere
sowie Blaubeereis
*blueberry triole
with blueberry cake, layered mousse of yogurt and blueberries and blueberry -ice*
- kaltes Orangensüppchen** (A,G,6) 5,90 €
mit Quarkvanille-Grießnocken
cold orange soup with curd vanilla-semolina dumplings



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Es gibt immer einen Grund zu feiern!

Ihren Geburtstag? Ihre Hochzeit? Eine Familienfeier?

Wir unterstützen Sie gern und stehen Ihnen für Ihre Feierlichkeit gern zur Verfügung.

Sprechen Sie uns an!

Ihr FORUM Team

Unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre erhalten auf jedes Gericht einen Rabatt von 30%.

Our little guests until 12 years get a discount of 30% for every main dish.

Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Konservierungsstoff / *with preservative*
- 2 = mit Geschmacksverstärker / *with flavor enhancer*
- 3 = mit Antioxidationsmittel / *with antioxidant*
- 4 = mit Farbstoff / *with colouring*
- 5 = mit Phosphat / *with phosphate*
- 6 = mit Süßungsmittel / *with sweeteners*
- 7 = koffeinhaltig / *caffeinated*
- 8 = chininhaltig / *quinine-containing*
- 9 = geschwärzt / *blackened*
- 10 = enthält Phenylalaninquelle / *contains phenylalanine source*

Enthält folgende Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide / *gluten containing cereals*
- B = Krebstiere / *shellfishes*
- C = Eier / *eggs*
- D = Fisch / *fish*
- E = Erdnüsse / *peanuts*
- F = Soja / *soy*
- G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / *milk and dairy products (including lactose)*
- I = Sellerie / *celery*
- J = Senf / *mustard*
- K = Sesamsamen / *sesame seeds*
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/KG oder 10mg/l /
Sulfur dioxide and sulphites in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l
- M = Lupinen / *lupines*
- N = Weichtiere / *mollusca*