



Aus dem Suppentopf - soups

- Tomaten-Knoblauchcreme** (A,G,I,6) 6,30 €
mit Büffelmozzarella und Brotchips
cream soup of tomatoes and garlic with buffalo mozzarella and bread chips
- Orangen-Kokossuppe** (1,6) 6,70 €
mit Chili, Hähnchen-Ananas-Spieß und gebackenem Rucola
orange-coconut soup with chilli, chicken-pineapple-skewer and baked rocket

Für den kleinen Hunger - starters

- gegrillter Zucchini Salat** (G) 10,60 €
mit Hirtenkäse, Pinienkernen, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto
grilled courgette salad with white cheese, pine nuts, cherry tomatoes and basil-pesto
- Lauwarme Ziegenkäsetaler** (G,I,J,L,3,6) 9,70 €
mit Kartoffelrösti und Akazienhonig an Wildkräutern
lukewarm goat cheese thaler served with hash browns, acacia honey and herbage
- Carpaccio vom Rind** (G,6) 9,90 €
mit Limetten und getrockneten Tomaten mariniert
dazu Rucola, gebratene Champignons und Parmesan
beef carpaccio marinade with limes and tomatoes served with rocket, roasted mushrooms and parmesan
- Bruschetta** (A,G,J,3,6) 5,40 €
mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Parmesanhobel und Wildkräutern
bruschetta with tomatoes, garlic, olive oil, parmesan and herbage salad



Vom Grill und aus der Pfanne - meat

2 Schweinekotelettes 350gr. <i>pork chops 350gr.</i>	17,20 €
Rinderfilet 200gr. <i>beef fillet 200gr.</i>	29,20 €
Putenbruststeak 250gr. <i>turkey breaststeak 250gr.</i>	16,80 €
Rumpsteak 250gr. <i>Rump steak 250gr.</i>	23,80 €
Mixed Grill mit Putenbruststeak, Rumpsteak, Röstspeckscheibe und Schweinekotelett <i>"mixed grill" with turkey breaststeak, rump steak, roasted bacon slices and pork chop</i>	23,40 €

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

Pfeffer-Barbecue-Sauce, Gurken-Tomaten-Relish und Curry-Schnittlauch-Butter
sowie Röstbrotsscheiben (A,G,J,6,10)
pepper-barbecue-sauce, cucumber-tomatoes-relish, curry-chive-butter and toasted bread slices

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



Aus Flüssen und Seen - fish

Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet 18,80 €
roasted pikeperch filet and roasted salmon trout filet

5 Stück Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuteröl gebraten 21,60 €
5 pieces of giant prawn fried in garlic-herbal-oil

Dorade im Ganzen gebraten 19,80 €
gilthead on the whole, roasted

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

Kräuter-Knoblauch-Baguette (A,G)
herbal-garlic-baguette

Mediterranes Grillgemüse
mediterranean grill vegetables

Rosmarinkartoffeln
rosemary potatoes

Feldsalat mit Orangenfilets und Joghurtmarinade (G.6)
field salad with orange filets and yoghurt marinade



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:

„**Fischmarkt** des Tages“ – verschiedene gebratene Fischfilets (B,D) 15,20 €
different roasted fish fillets

oder

gebratene **Putenbruststreifen und Champignons** 14,60 €
roasted turkey breast strips and mushrooms

zu jedem Salat reichen wir Balsamico-, Joghurt- oder Kräuterdressing
sowie zweierlei Baguette (A,G,H,I,J,L,3,6)
to every salad we served balsamic-, yoghurt- or herb dressing and fresh baguette

Nudeln machen glücklich - noodles

Nudelsäckchen (A,B,C,D,G,6) Vorspeise / *starter* 8,10 €
mit Mozzarella und Tomaten gefüllt Hauptgang / *main dish* 13,10 €
in Safranshrimpssauce und Rucola
noodles sacks filled with mozzarella and tomatoes on saffron-shrimps sauce and rocket

Penne (A,G,1,6) Vorspeise / *starter* 7,90 €
mit jungem Spinat, Kaiserschoten, Kirschtomaten Hauptgang / *main dish* 12,90 €
und italienischem Landschinken in Gorgonzolasauce
noodles sacks filled with mozzarella and tomatoes on saffron-shrimps sauce and rocket

Spaghetti (A,G,1,6) Vorspeise / *starter* 7,70 €
mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel Hauptgang / *main dish* 12,70 €
dazu Parmesanhobel, pikant
spaghetti with sun dried tomatoes, green asparagus served with parmesan, spicy



Süße Verführung – sweets

Pina Colada-Crème Brûlée (C,G,1,4,6) mit Ananaskompott <i>pina colada-crème brûlée with pineapple compote</i>	für 1 Person / <i>for 1 person</i> 2 Personen / <i>for 2 persons</i>	3,90 € 6,90 €
Mango-Birnen-Walnuss-Crumble (A,G,6) mit Vanille-Crème fraîche <i>mango-pear-walnut-crumble with vanilla-crème fraiche cheese</i>		5,80 €
Holunderblüten-Minz-Parfait (C,G, 1,4,6) mit Orangen-Granatapfelkompott <i>elderflower-mint-parfait with orange-pomegranate compote</i>		5,90 €
Tête de Moine (schweizer Hobelkäse aus Kuhmilch) mit Tomatenmarmelade und Baguette <i>Tête de Moine with marmelade of tomatoes and baguette</i>		9,50 €

Unsere Klassiker

ACHAT Burger (A,G,J,3,6) mit Tomaten, Gewürzgurken, Salat und Steakhouse Fries wahlweise mit Käse <i>ACHAT burger with tomatoes, gherkins and steakhouse fries, optionally with cheese</i>		10,15 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein (A,B,C,J,L,3,6) mit Krabeneröhrei, Röstkartoffeln und Salatgarnitur <i>schnitzel with crab scrambled eggs, roasted potatoes and salad garnish</i>		14,80 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (D,G,J,L,3,6) mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Kräutern in Sauerrahm dazu Röstkartoffeln und Salatgarnitur <i>salt pickled herring with apples, pickle, onion, herbs in soured cream with roasted potatoes and salad garnish</i>		11,95 €
Veggiesteller (A,G,1,6) Ofenkartoffel mit Sour Cream, mediterranes Grillgemüse und Knoblauch-Baguette <i>baked potato with sour cream, mediterranean grill vegetables and garlic baguette</i>		9,40 €



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*