



## 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*
- gelbe Zucchini-Zitronensuppe** (A,G,6) 5,90 €  
mit Kokos und Ingwercroutons  
*yellow courgette-lemon soup with coconut and ginger croutons*

## Für den kleinen Hunger – starters

- Feldsalat** (A,G,J,3,6) 9,30 €  
mit gebackenen Champignonköpfen, Sour Cream und Himbeerdressing  
*field salad with mushroom heads, sour cream and raspberry dressing*
- 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

<b>2 Schweinekotelettes 350gr.</b> <i>pork chops 350gr.</i>	17,20 €
<b>Rinderfilet 200gr.</b> <i>beef fillet 200gr.</i>	29,20 €
<b>Putenbruststeak 250gr.</b> <i>turkey breaststeak 250gr.</i>	16,80 €
<b>Rumpsteak 250gr.</b> <i>Rump steak 250gr.</i>	23,80 €
<b>Mixed Grill</b> 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

<b>Pina Colada-Crème Brûlée</b> (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 €
<b>Mango-Heidelbeer-Crumble</b> (A,G) mit Vanille-Crème fraîche <i>mango-blueberry-crumble with vanilla-crème fraiche cheese</i>		5,20 €
<b>Holunderblüten-Minz-Parfait</b> (C,G, 1,4,6) mit Orangen-Granatapfelkompott <i>elderflower-mint-parfait with orange-pomegranate compote</i>		5,90 €
<b>Tête de Moine</b> (schweizer Hobelkäse aus Kuhmilch) mit Tomatenmarmelade und Baguette <i>Tête de Moine with marmelade of tomatoes and baguette</i>		9,50 €

## Unsere Klassiker

<b>ACHAT Burger</b> (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 €
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> (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 €
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> (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 €
<b>Veggiesteller</b> (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*