

Verehrte Gäste!

Wir heißen Sie im



herzlich willkommen!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Bitte sagen Sie uns gern Ihre Wünsche;
wir werden uns bemühen,
diese so weit wie es uns möglich ist,
zu erfüllen.**

Das Team vom Forum Sasel.

Allergien und Unverträglichkeiten

Verehrte Gäste!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben und beinhalten MwSt. und Service.

Suppen

Cocos-Curry-Suppe (veggie)	6,90
mit einem Garnelenspieß	+ 6,90
Geröstete mediterrane Tomatensuppe (veggie)	6,90
mit grilled Cheese Sandwich	+ 6,90

Vorspeisen

Guacamole mit hausgemachtem Naan-Brot (veggie)	9,50
Pommes XXL 500 g, mit Chili-Mayonnaise	8,90
Bruschetta klassisch , dazu hausgebackenes Brot (veggie)	8,50
Bruschetta „Funghi“	8,90
mit Frischkäse und gebratenen Champignons, dazu hausgebackenes Brot	

Knackige Salate

Ziegenkäse in asiatischem Frühlingsrollenteig gebacken (veggie)	17,90
auf einem Blattsalate-Mix, mit Ahorn-Balsamico	
Cesar's Salad (veggie)	16,50
mit Cherrytomaten und Parmesan und Croûtons, dazu Ceasar-Dressing	
Cesar's Salad „Pute“ mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90
„Ensalada Argentina“	25,90
Gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rind, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan-Hobeln	
Quinoa-Avocado-Salat (veggie)	16,90
mit konfierter Zitrone, Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Minze und Mango	



**Alle Salate werden mit unserem
hausgebackenen Brot
„Saseler Ciabatta“ serviert.**

Saison-Empfehlungen

Waldpilz-Risotto	24,90
mit original Prosciutto di Parma	
Gourmet-Burger	19,90
mit ca. 180 g Dry Aged Beef, Trüffel-Aioli, Bacon, kross gebratenen Zwiebeln, Cheddarkäse, Gewürzgurke, Tomate und Salat, in hausgemachtem Brioche-Bun	
Bohneneintopf aus dem Ofen	20,90
mit unserem Saseler Ciabatta und original Thüringer Rostbratwurst	
Ungarisch Gulasch	22,00
mit frischer Tagliatelle	

Pasta – wir verwenden nur frische Pasta!

Pasta „Seafood“	20,90
Tagliatelle mit stückiger Tomatensauce, Garnelen, Fischfilets und Muscheln	
Spaghetti Burrata (veggie)	18,90
mit viel Gemüse und Parmesankäse	
Beef-Lasagna	18,90

Hausgemacht

Berner Rösti	17,90
befüllt mit Tiroler Speck und Bergkäse, dazu eine Salatbeilage und Kräuter-Crème fraîche	

Kindergerichte bis 12 Jahre

Kleines paniertes Schnitzel	9,90
mit Gemüse und Pommes frites	
Knuspriges, paniertes Fischfilet	9,90
mit Gemüse und Kartoffeln	

Pommes frites – hausgemacht!!!

In der Gastronomie erhalten Sie fast ausschließlich Pommes frites als Tiefkühlware. Nicht so bei uns! Wir schneiden die Pommes aus frischen Kartoffeln, mit der wertvollen Schale. Und das schmeckt man ...



Hauptgerichte Fleisch

Riesen-Currywurst	14,90
mit hausgemachter Currysauce, einer Salatbeilage und Pommes frites	
Bauernfrühstück (auf Wunsch veggie)	17,90
Bratkartoffeln mit Bio-Rührei, gewürfeltem Schinken und Gewürzgurke	
„Forums“-Cheeseburger – mit Dry Aged Beef	18,90
mit 180 g Home Style Beef, Bacon, Brie, Salat, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Koriandersalsa und Guacamole im hausgemachten Brioche-Bun , dazu Pommes frites	
Crispy Chicken Burger	18,90
mit Römersalat, Tomate und Zwiebel, mit Parmesan-Joghurtsauce und Brie im hausgemachten Brioche-Bun , dazu Pommes frites	
Kalbsragout mit hausgemachten Gnocchi	21,90
„FORUM“-Grill-Mix	24,90
Drei verschiedene Fleisch-Medaillons und eine Grillwurst, dazu Pommes frites, Knobibrot und ein gemischter Salat	
Spare-Ribs mit hausgemachtem Cole-Slaw und Pommes frites	21,90
Holzfällersteak de Luxe vom Duroc-Schwein	
mit Kräuterseitlingen, Shiitake Pilzen, Champignons und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	21,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	28,90
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Cranberrysauce	

Hauptgerichte Fisch

Gegrillter Fisch-Mix	27,00
Verschiedene Sorten Fisch und Garnelen vom Grill, mit Dill-Senfsauce und Bratkartoffeln	
Schollenfilet in Schnittlauch-Eihülle gebraten	23,90
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Zitronenbutter	
Garnelen „aglio e olio“	28,00

Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, zweierlei Oliven^{2,5,12} und Zwiebeln, dazu servieren wir hausgemachtes Ciabatta

Hauptgerichte – veggie

Zucchini-Cherrytomatenpfanne	18,90
mit Fetakäse überbacken, dazu hausgebackenes Ciabattabrot und Aioli	
Gelbes Gemüse-Curry „Healthy India“	18,90
mit frischem Gemüse, dazu ein Cashew-Frühlingszwiebel-Topping und hausgebackenes Naan-Brot	



Saseler Ciabatta to go!

Sie sind ein echter Fan unseres Saseler Ciabatta?
Nehmen Sie gern eines mit nach Hause!



Die Brote sind also sowohl hausgemacht als auch handgemacht und enthalten nur wenige Zutaten:

- Italienisches Tippo 00 Mehl
- Wasser
- Hefe
- Meersalz
- Olivenöl (extra vergine)
- Bio Backmalz

Die Ciabatta-Brote haben ein Gewicht von etwa 620 Gramm.

Ein Brot kostet **5 €**

Das Besondere an Tippo 00:

Tippo 00 zeichnet sich durch seinen hohen Proteingehalt aus, was einen sehr elastischen und stabilen Teig ergibt. Dieser hohe Eiweißanteil ermöglicht es dem Teig, mehr Wasser aufzunehmen und beim Backen schön aufzugehen, so dass er innen luftig und der Rand knusprig wird. Zusätzlich wird dieses Mehl sehr fein gemahlen, was eine puderartige Konsistenz und sehr gute Verarbeitungseigenschaften für die Herstellung authentischer italienischer Ciabatta ergibt. Und das schmeckt man einfach!

Tippo 00 ist der Traum italienischer Bäcker und wird in Italien oft auch für Pizza verwendet.

Desserts



Funnel Cake

... das Desserterlebnis im Forum Sasel

Baskischer Käsekuchen **7,90**
mit hausgemachter Karamellsauce

Funnel Cake **8,50**
mit Vanilleeis¹ und Blaubeeren

„Bananas Foster“ – Dessertklassiker aus New Orleans **7,90**
Flambierte Bananen mit Zimt und Karamellsauce, dazu eine Kugel Vanille-Eis¹

Solo-Kugel Bruno Gelato Eiscreme
mit 70 % cremiger Vollmilch und handverlesenen Zutaten

Sorten: Vanille¹, Schokolade, Erdbeer, Karamell,
Haselnuss, Pistazie, Cookies pro Kugel **3,00**
mit Sahne + **1,00**
mit Karamellsauce + **2,00**
mit Kirschen + **3,00**

Tagesfrische Desserts aus unserer Hausbäckerei sind auf unserer Tafel zu finden.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.