

**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

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

## Vorspeisen

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

## Knackige Salate

<b>Ziegenkäse in asiatischem Frühlingsrollenteig gebacken (veggie)</b>	<b>17,90</b>
auf einem Blattsalate-Mix, mit Ahorn-Balsamico	
<b>Ceasar's Salad (veggie)</b>	<b>16,50</b>
mit Cherrytomaten und Parmesan und Croûtons, dazu Ceasar-Dressing	
<b>Ceasar's Salad „Pute“</b>	<b>18,90</b>
mit gebratenen Putenbruststreifen	
<b>„Ensalada Argentina“</b>	<b>25,90</b>
Gemischter Salat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rind, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten und Parmesan-Hobeln	
<b>Quinoa-Avocado-Salat (veggie)</b>	<b>16,90</b>
mit konfiertem Zitronen, 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

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

## Hauptgerichte Fisch

<b>Gegrillter Fisch-Mix</b> Verschiedene Sorten Fisch und Garnelen vom Grill, mit Dill-Senfsauce und Bratkartoffeln	<b>27,00</b>
<b>Schollenfilet in Schnittlauch-Eihülle gebraten</b> mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Zitronenbutter	<b>23,90</b>
<b>Garnelen „aglio e olio“</b> Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, zweierlei Oliven <sup>2,5,12</sup> und Zwiebeln, dazu servieren wir hausgemachtes Ciabatta	<b>28,00</b>

## Hauptgerichte – veggie

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

Ciabatta gibt es auch im Ganzen zum Mitnehmen!

# 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

mit hausgemachter Karamellsauce

**7,90**

### Funnel Cake

mit Vanilleeis<sup>1</sup> und Blaubeeren

**8,50**

### „Bananas Foster“ – Dessertklassiker aus New Orleans

Flambierte Bananen mit Zimt und Karamellsauce, dazu eine Kugel Vanille-Eis<sup>1</sup>

**7,90**

### Solo-Kugel Bruno Gelato Eiscreme

mit 70 % cremiger Vollmilch und handverlesenen Zutaten

**Sorten:** Vanille<sup>1</sup>, 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.