

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	
Ceasar's Salad (veggie)	16,50
mit Cherrytomaten und Parmesan und Croûtons, dazu Ceasar-Dressing	
Ceasar's Salad „Pute“	18,90
mit gebratenen Putenbruststreifen	
„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 konfiertter Zitrone, Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Minze und Mango	



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

Saison-Empfehlungen

Asia-Pfanne „Sweet Chili“ 22,90

mit mariniertem Hähnchenbrustfilet, einem Gemüse-Mix und Reis, dazu unser hausgebackenes Naan-Brot

Pfifferlingsrisotto 23,90

mit Prosciutto di Parma

Oklahoma-Onion-Burger 18,90

mit Bacon, karamellisierten Zwiebeln, Gewürzgurke und Burger-Sauce, in hausgemachtem Brioche-Bun

Spaghetti „Porto“ (pikant!) 18,90

mit Sardinienfilets, Kapern, Cherrytomaten und Chili

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 mit hausgemachter Currysauce, einer Salatbeilage und Pommes frites	14,90
Bauernfrühstück (auf Wunsch veggie) Bratkartoffeln mit Bio-Rührei, gewürfeltem Schinken und Gewürzgurke	17,90
„Forums“-Cheeseburger – mit Dry Aged Beef mit 180 g Home Style Beef, Bacon, Brikäse, Salat, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Koriandersalsa und Guacamole im hausgemachten Brioche-Bun , dazu Pommes frites	18,50
Crispy Chicken Burger mit Römersalat, Tomate und Zwiebel, mit Parmesan-Joghurtsauce und Brikäse im hausgemachten Brioche-Bun , dazu Pommes frites	18,50
Kalbsragout mit hausgemachten Gnocchi	21,50
„FORUM“-Grill-Mix Drei verschiedene Fleisch-Medaillons und eine Grillwurst, dazu Pommes frites, Knobibrot und ein gemischter Salat	24,50
Spare-Ribs mit hausgemachtem Cole-Slaw und Pommes frites	20,90
Holzfällersteak de Luxe vom Duroc-Schwein mit Kräuterseitlingen, Shiitake Pilzen, Champignons und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	20,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Cranberrysauce	28,90

Hauptgerichte Fisch

Doradenfilets auf einer cremigen Weißweinsauce, mit Rosmarinkartoffeln und einem gemischten Salat	23,50
Schollenfilet in Schnittlauch-Eihülle gebraten mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Zitronenbutter	23,50
Garnelenpfanne „Black Tiger“ mit Gorgonzola, Crème fraîche und grünem Spargel, dazu Naan-Brot und ein pikanter Salat	26,90

Hauptgerichte – veggie

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

Ciabatta gibt es auch im Ganzen zum Mitnehmen!

Desserts



Funnel Cake

... das Desserterlebnis im Forum Sasel

Baskischer Käsekuchen

mit hausgemachter Karamellsauce

7,90

Funnel Cake

mit Vanilleeis¹ und Blaubeeren

8,50

„Bananas Foster“ – Dessertklassiker aus New Orleans

Flambierte Bananen mit Zimt und Karamellsauce, dazu eine Kugel Vanille-Eis¹

7,90

Solo-Kugel Bruno Gelato Eiscreme

mit 70 % cremiger Vollmilch und handverlesenen Zutaten

Sorten: Vanille¹, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Orange, Haselnuss, Mango, Amarena-Kirsch

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.