

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 konfierter Zitrone, Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Minze und Mango	



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

Saison-Empfehlungen

Risotto mit grünem Spargel ... **25,90**

... und original Prosciutto di Parma

Burger „Venti Uno“ **19,90**

mit ca. 180 g Dry Aged Beef, Basilikum-Aioli, Bacon, Zwiebeln, Salat, Mozzarella, Tomate, getrocknete Tomate, Salat und Pancetta in hausgemachtem Brioche-Bun, dazu Pommes frites

Parmesan Chicken (Piccata) **23,90**

paniert, auf Spaghetti mit Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken,

Hack-Gemüsepfanne nach „Thai Art“ (pikant) **23,90**

mit Reis und Kokosmilch

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 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	19,50
Crispy Chicken Burger mit Römersalat, Tomate und Zwiebel, mit Parmesan-Joghurtsauce und Brikäse im hausgemachten Brioche-Bun , dazu Pommes frites	19,50
Kalbsragout mit hausgemachten Gnocchi	22,50
„FORUM“-Grill-Mix Drei verschiedene Fleisch-Medaillons und eine Grillwurst, dazu Pommes frites, Knobibrot und ein gemischter Salat	24,90
Spare-Ribs mit hausgemachtem Cole-Slaw und Pommes frites	22,50
Holzfüllersteak de Luxe vom Duroc-Schwein mit Kräuterseitlingen, Shiitake Pilzen, Champignons und gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	21,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Cranberrysauce	28,90

Hauptgerichte Fisch

Hamburger Pannfisch Drei verschiedene Fischfilets, mit einer Pommery-Senfsauce und hausgemachten Bratkartoffeln	27,00
Schollenfilet in Schnittlauch-Eihülle gebraten mit Bratkartoffeln, Gurkensalat in Dillrahm und Zitronenbutter	23,90
Garnelen „aglio e olio“ Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, zweierlei Oliven ^{2,5,12} und Zwiebeln, dazu servieren wir hausgemachtes Ciabatta	28,90

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	19,50

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 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: Tiramisu, Joghurt-Orange, Himbeer, Mango
Vanille¹, Schokolade, Erdbeer,

pro Kugel **3,00**

mit Sahne + **1,00**

mit Karamellsauce + **2,00**

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