

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)	8,90
Pommes XXL 500 g, mit Chili-Mayonnaise	7,90
Bruschetta klassisch (veggie)	7,50
Bruschetta mit kross gebackenem Speck und Tartufata	8,90
Datteln im Speckmantel	9,50

Knackige Salate

Ziegenkäse in asiatischem Frühlingsrollenteig gebacken (veggie)	17,90
auf einem Blattsalate-Mix, mit Ahorn-Balsamico, dazu Brot	
Ceasar's Salad (veggie)	16,50
mit Cherrytomaten und Parmesan und Croûtons, dazu Ceasar-Dressing und Brot	
Ceasar's Salad „Pute“ mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90
Ceasar's Salad „Garnelen“ mit gebratenen Garnelen	25,90
Quinoa-Avocado-Salat (veggie)	16,90
mit konfierter Zitrone, Fetakäse, Tomate, Gurke, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Minze und Mango, dazu Brot	



Saison-Empfehlungen

Tafelspitz	20,90
mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Sellerie und Karotten	
Hähnchenbrust „Toskana“	20,90
in Parmesanrahm, mit getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln	
Safranrisotto mit Black Tiger Garnelen	25,90
Beef Lasagna	16,50
mit Büffelmozzarella verfeinert	

Pasta – wir verwenden nur frische Pasta!

Calabrische Nudeln mit frischen Champignons und Tartufata (veggie)	17,90
Pasta „Seafood“	19,90
Tagliatelle mit stückiger Tomatensauce, Garnelen, Fischfilets und Muscheln	
Spaghetti Burrata (veggie)	17,90
mit viel Gemüse und Parmesankäse	

Hausgemacht

Berner Rösti	16,50
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

Winterliches Apfel-Tiramisu

7,50

Funnel Cake

7,50

mit Vanilleeis¹ und Blaubeeren

Große Solo-Kugel Eiscreme

Bourbon Vanille¹, Erdbeer, Double Chocolate, Walnuss,
Pistazie oder Salted Caramel

pro Kugel **2,90**

mit Sahne + **1,00**

mit Karamellsauce + **2,00**

mit frischen Früchten + **3,00**

mit Granola + **3,00**

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

**Eine Auswahl unserer Getränke
finden Sie hier. Die QR-Codes
führen Sie zu unseren
ausführlichen Getränkekarten.**

Hier geht es
zu unseren
Getränken:



Hier geht es
zu unseren
Cocktails:



Offene Weißweine

Pinot Grigio – IGT, trocken	11,5 %	0,2 l	6,90
Grauburgunder – QbA, trocken	12,0 %	0,2 l	6,90
Riesling – QbA, trocken	12,5 %	0,2 l	6,90
Chardonnay – Vin de Pays, trocken	11,5 %	0,2 l	6,90

Offener Rosé

Campo Largo, fruchtig	12,0 %	0,2 l	6,90
------------------------------	--------	-------	------

Offene Rotweine

Mainzer Domherr – Dornfelder QbA, halbtrocken	11,0 %	0,2 l	6,90
Villa Antica, Primitivo, trocken	12,5 %	0,2 l	6,90
Tempranillo – trocken	13,0 %	0,2 l	6,90
Merlot IGT – trocken	12,0 %	0,2 l	6,90

Weinschorle (weiß oder rot)	ca. 5,5 - 6,5 %	0,25 l	5,50
------------------------------------	-----------------	--------	------

Biere vom Fass

Bitburger Premium Pils	4,8 %	0,3 l	0,4 l
Benediktiner	4,4 %	4,50	5,50
Köstritzer Kellerbier	5,4 %	4,50	5,50
Erdinger Weißbier	5,3 %	4,90	5,90
Alsterwasser	ca. 2,5 %	4,20	5,20

Softdrinks

ViO Bio Orange	0,3 l	4,50
ViO Bio Zitrone-Limette	0,3 l	4,50
Gia Giamas Pink Lemonade	0,45 l	4,90

	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola^{1,3}	3,50	4,50
Pepsi Cola light^{1,3,11}	3,50	4,50
Mirinda^{1,5}	3,50	4,50
7up^{1,5}	3,50	4,50
Spezi^{1,3,5}	3,50	4,50
Saftschorlen, verschiedene Sorten	3,50	4,50

		0,25 l	0,7 l
MAGNUS Mineralwasser mit Kohlensäure		3,20	6,90
MAGNUS Mineralwasser still		3,20	6,90
Soda-Wasser		0,2 l	2,20
		0,4 l	3,70
Schweppes Ginger Ale¹	Fl. 0,2 l	3,90	
Schweppes Bitter Lemon^{4,5}	Fl. 0,2 l	3,90	
Schweppes Tonic Water⁴	Fl. 0,2 l	3,90	
Red Bull^{1,2,6,15}	Dose 0,25 l	4,50	

Spirituosen

Klarer

	Alkohol in Vol.-%		
Fürst Bismarck Doppelkorn	38	2 cl	3,30
Helbing Kümmel	35	2 cl	3,30
Agavita Platinum			
Tequila Blanco	40	2 cl	3,90
Agavita Tequila Gold	40	2 cl	3,90
Ouzo 12	38	2 cl	3,90
Jubiläums-Akvavit	40	2 cl	3,90
Malteserkreuz	40	2 cl	3,90
Linie Aquavit	41,5	2 cl	3,90

Vodka

Absolut	40	2 cl	3,90
Russian Standard	40	2 cl	3,90

Gin

Gordon's Dry Gin	37,5	2 cl	3,90
Bombay Sapphire	40	2 cl	3,90
Hendrick's	44	2 cl	4,50

Obstbrand

Arthur Metz Mirabelle	43	2 cl	3,90
Arthur Metz Williams Christ	42	2 cl	3,90
Grappa Cellini	38	2 cl	3,90
Grappa Nonino	41	2 cl	4,50

Brandy & Cognac

Asbach Uralt	38	4 cl	5,00
Osborne 103	36	4 cl	5,00
Carlos I.	40	4 cl	6,50
Hennessy VSOP	40	4 cl	7,50
Remy Martin VSOP	40	4 cl	7,50

Rum

Bacardi 8 años	40	4 cl	6,50
Havanna Club 7 años	40	4 cl	6,50
Myers's	40	4 cl	6,50

Whisk(e)y

Scotch

Johnny Walker Red Label ¹	40	4 cl	5,90
Ballantine's ¹	40	4 cl	5,90

Irish

Tullamore Dew ¹	40	4 cl	6,50
----------------------------	----	------	------

Malt

Glenfiddich ¹	40	4 cl	7,50
Laphroaig ¹	40	4 cl	9,00
Macallan ¹ 12 years	40	4 cl	9,00

Bourbon

Jim Beam ¹	40	4 cl	5,90
-----------------------	----	------	------

Tennessee

Jack Daniel's ¹	40	4 cl	6,50
----------------------------	----	------	------

Canadian

Canadian Club ¹	40	4 cl	5,90
----------------------------	----	------	------

Bitter

Jägermeister ¹	35	2 cl	3,50
Fernet Branca ¹	39	2 cl	3,50
Branca Menta ¹	32	2 cl	3,50
Ramazzotti ¹	30	2 cl	3,50
Ramazzotti Menta ¹	32	2 cl	3,50

Likör

Amaretto ⁸	28	2 cl	3,50
Baileys ^{1,3,7}	17	2 cl	3,50
Cointreau	40	2 cl	3,50
Drambuie ¹	40	2 cl	3,50
Galliano ¹	30	2 cl	3,50
Licor 43 ¹	31	2 cl	3,50
Sambuca	40	2 cl	3,50
Southern Comfort ¹	35	2 cl	3,50

1: mit Farbstoff

2: mit Konservierungsstoff(en)

5: mit Antioxidationsmittel

6: mit Phosphat

7: mit Milcheiweiß

9: mit Geschmacksverstärker

10: mit Sahne hergestellt

12: geschwärzt

13: enthält Verdickungsmittel

14: enthält Stabilisatoren

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ³	3,50
Espresso ³	3,50
Doppelter Espresso ³	4,50
Espresso Macchiato ^{3,10}	3,70
Cappuccino ^{3,10}	3,90
Latte Macchiato ^{3,10}	4,50
Milchkaffee ^{3,10}	4,50



Sirup

(Haselnuss, Karamell, Mandel ⁸ , Vanille)	0,50
--	------

Heiße Schokolade	4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heiße Milch mit Honig	3,50



Bio-Tee

Julius Meinl

Tees höchster Qualität aus den besten Teeregionen werden mit größter Sorgfalt ausgewählt. Von traditionell klassischem Geschmack bis hin zu innovativen Mischungen – eine große Auswahl, um jeden Teeliebhaber zu verzaubern. Wir servieren Ihnen Ihren losen Tee im 0,25 l-Glas mit Teesieb.

Darjeeling Spring Delight (schwarzer Tee)

Verwöhnt von den ersten warmen Sonnenstrahlen im Frühjahr reift ein besonders edler Tee – voller Frische und ausdrucksstarkem Aroma. Ein wundervoll ausgewogener Blend verschiedener Teegärten Darjeelings.

Refreshing Mint (Kräutertee)

Diese ausgewogene Minzmischung ist inspiriert von dem Nationalgetränk Marokkos, der Marokkanischen Minze. In Europa wird dieser anregende Tee besonders für seinen erfrischenden Geschmack und seine natürlichen ätherischen Öle geschätzt.

Mountain Melody (Kräutertee)

Für diesen exquisiten Kräutertee werden nur beste Bio-Kräuter verwendet. Die Mischung ist angelehnt an die Tradition in der Alpenregion, frische Kräuter zu sammeln und zu Tee-Hausmischungen zu verarbeiten.

Chinese Sencha (grüner Tee)

Weltweit einer der beliebtesten Grüntees. In China geerntet und mit äußerster Sorgfalt verarbeitet, besticht dieser Bio-Sencha durch eine angenehme Herbe mit einer dezenten Süße.

Wildberry Cocktail (Früchtetee)

Eine erlesene Auswahl verschiedener Früchte und Beeren, angenehm süß und fruchtig.

Rooibos Wintery Days (Rooibos Tee)

Sie müssen nicht zwingend warten, bis Schneeflocken vor dem Fenster tanzen, um diese nussig-runde Rooibosmischung zu genießen. Aber traumhaft wäre es ohne Frage.

alle 4,80

Heiße Zitrone	3,90
Rum-Grog	5,50
Glühwein	4,90