

Restaurant



Fohlenhof

**Gymnasium Str. 14, 65589 Hadamar
Tel. 06433 – 5711 Fax 06433 – 945514
Info@Restaurant-Fohlenhof.de**

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Restaurant Fohlenhof ist seit langen Jahren im ganzen Umkreis für seine Gastlichkeit bekannt. In stilvollem neu gestaltetem Ambiente erwarten sie eine Vielzahl von kulinarischen Köstlichkeiten, die nur mit frischesten Zutaten zubereitet werden.

Neben einer Karte, auf der wir Ihnen das ganze Jahr über exklusive nationale und internationale Speisen anbieten, finden Sie bei uns spezielle Karten mit Köstlichkeiten der jeweiligen Saison.

Besuchen Sie uns zu unseren Spargelwochen, lassen Sie sich mit raffinierten Wildgerichten verwöhnen, gönnen Sie sich die ein oder andere Spezialität während unserer Fischsaison oder genießen Sie unsere sommerleichten Köstlichkeiten.

In der Ausrichtung von Familienfeiern blicken wir auf eine lange Tradition zurück. Ob Sie Ihre Hochzeit, eine Taufe, Kommunion oder Konfirmation, Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern möchten, in unseren Räumlichkeiten warten bis zu 100 Plätze auf Sie. Vom traditionellen kalten, kalt warmen oder warmen Büfett über ein klassisches Kaffeetrinken bis hin zu individuell zusammengestellten Menüfolge stehen Ihnen für die Ausrichtung Ihrer Feier nahezu unbegrenzte Möglichkeiten zur Verfügung.

Im Sommer können Sie selbstverständlich unsere Spezialitäten auch gern auf unserer großen Terrasse genießen.

Wir hoffen Ihre Neugier und Ihren Appetit geweckt zu haben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Filip Marusic
Restaurant Fohlenhof

APERITIFS UND LONGDRINKS

5 Martini

Rosso, Bianco, Rosé oder D'oro mit Eis und Zitrone

€ 2,90

6 Sherry

Trocken, Medium oder Creme

€ 2,80

7 Amaro "Ramazzotti"

8 Campari¹⁾

mit Eis, Zitrone, Soda oder Orangensaft

9 Kir Royal

Sekt mit Creme de Cassis¹⁾ auf Eiswürfeln in hohem Glas serviert
0,2l



€ 3,50

€ 3,90

€ 4,90

KALTE VORSPEISEN

10 Krabbencocktail "Harlekin"

mit Früchten, in einer Cocktailsauce, dazu reichen wir Toast und Butter

€ 6,90

11 Rucolasalat

in Balsamico- Honig Vinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan

€ 6,50

12 Rinder Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan bestreut

€ 9,50

13 Feinschmeckerteller „Art Fohlenhof“

Kombination aus edel Räucherlachs und geräuchertem Forellenfilet mit feiner Garnitur

€ 9,50

AUS DEM SUPPENTOPF

20 Tomatencremesuppe „Mailänder Art“

mit Sahnehaube

€ 3,50

21 Rinderkraftbrühe

mit einer feinen Fleisch- Gemüse-Einlage

€ 3,50

22 Fohlenhof "Pepper Pot"

Eine gebundene herzhaft pikante Gulaschsuppe nach einem bewährten Hausrezept

€ 4,50

23 Zwiebelsuppe

Mit gerösteten Toastwürfeln, überbacken mit Parmesankäse und mit Cognac gesprenkelt

€ 4,20



WARME VORSPEISEN

24 Frische gebackene Champignonköpfe

mit Remouladensauce, Toast und Butter

€ 5,90

25 Weinbergschnecken ½ dtz.

mit Burgunder Knoblauchsauce abgeschmeckt

€ 5,70

26 Bulgarischer Schafskäse

in Alufolie mit Butter und Paprikapulver gebacken, dazu reichen wir Toastbrot

€ 5,50

27 Garnelenspieß

Auf Zucchini- Paprikagemüse serviert mit Joghurt Kräuter-Dip

€ 8,50

FOHLENHOF – STEAK

Das edelste Fleisch Argentiniens

Garantie für gleich bleibende Qualität auf hohem Niveau

Zu jedem dieser Gerichte gehört Salat von unserem Salatbuffet

- 30 Putensteak „Milagro“ 200g** € 9,50
Das edelste Stück der Pute, völlig fett –und sehnenfrei mit Kräutercreme, und Pommes Frites
- 31 Hüftsteak 200g** € 14,50
Steak aus der Rinderhüfte, mit Kräutercreme und Pommes Frites
- 32 Pfeffersteak 200g** € 15,90
Hüftsteak in einer pikanten Pfeffersauce, dazu Pommes Frites
- 33 Rumpsteak 200g** € 19,70
Argentinisches Rumpsteak mit Fettrand gegrillt, der saftige Fleischgeschmack bleibt erhalten, dazu Kräutercreme und Pommes Frites
- 34 Steak „New Orleans“** € 22,80
Zartes Filetsteak 200g, mit Honig-Tabascosauce, dazu Kroketten und Broccoli
- 35 Filet-Steak 200g** € 21,90
Das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende als Tornado geschnitten mit Kräutercreme und Pommes Frites
- 36 Argentinische Spitze** € 21,60
3 Zarte Filetspitzen mit einer scharfen Pfeffersauce, dazu Pommes Frites
- 37 Filetsteak „Fohlenhof“** € 23,90
Filet 200g mit Pfifferlinge in einer Riesling-Rahmsauce dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise^{1);2)} und Kroketten
- 38 Filetsteak „Carmen“** € 23,70
Filet 200g mit einer Pfefferbernaise^{1);2)}, dazu Bohnen im Speckmantel und Rösti

ALS STEAK – ERGÄNZUNG EMPFEHLEN WIR:

- | | | | |
|---|---------------|--------------------------|---------------|
| 50 Sauce Hollandaise^{1);2)} | € 2,00 | | |
| 51 Portion Pfeffersauce^{1);2)} | € 2,00 | 55 Pommes Frites | € 3,20 |
| 52 Champignonsauce | € 3,50 | 56 Kroketten | € 3,20 |
| 53 Ajvar | € 1,50 | 57 Bratkartoffeln | € 3,50 |
| 54 Gebratene Zwiebeln | € 1,80 | 58 Djuvedjreis | € 2,50 |
| 59 Broccoli mit Sauce Hollandaise^{1);2)} | | | € 3,50 |
| 60 Frische Champignons | | | € 4,70 |
| mit Zwiebeln, grünem Paprika auf Butter gedünstet | | | |
| 61 Portion Blumenkohl mit Sauce Hollandaise^{1);2)} | | | € 3,50 |
| 62 Folienkartoffeln mit Quarkcreme | | | € 2,90 |
| 63 Salatbuffet | | | € 5,50 |
| bedienen Sie sich mit dem gleichen Teller so oft und soviel Sie möchten | | | |
| 64 Bohnen im Speckmantel | | | € 4,90 |

SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL

Zu jedem dieser Gerichte gehört Salat von unserem Salatbuffet

- 70 Leber vom Grill** € 8,20
Frisch gegrillte Schweinleber mit Pommes Frites und Djuvedjreis
- 71 Cevapcici** € 8,20
7 gehackte Röllchen von verschiedenen Fleischsorten, dazu Djuvedjreis, und Pommes Frites
- 72 Raznjici** € 8,80
Zwei Fleischspieße vom Grill, mit Pommes Frites und Djuvedjreis
- 73 Pljeskavica** € 9,50
Gemischtes Rinder- und Schweinehackfleisch, fein gewürzt mit Schafkäse gefüllt, dazu Pommes Frites und Djuvedjreis
- 74 Balkanteller** € 12,50
Verschiedene Spezialitäten vom Grill, mit Djuvedjreis und Pommes Frites
- 75 Lendchen-Grill-Säbel** € 13,50
Schweinefilet am Spieß vom Holzkohlegrill mit Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Djuvedjreis, Pommes Frites und Sauce Hollandaise^{1);2)}
- 76 Lustiger Bosnijak** € 20,70
Argent. Rumpsteak vom Grill, mit Käse¹⁾ und Schinken^{1);2)} gefüllt, dazu Djuvedjreis und Pommes Frites
- 77 Teufel – Spieß** € 11,50
Verschiedene Fleischsorten: Schwein, Rind und Speck am Spieß mit Pfeffersauce, dazu Djuvedjreis und Pommes
- 78 Kombination aus Lamm und Rind** € 19,20
Genießen Sie Lammfilet, Lammkotelette und Rindersteak vom Grill, dazu Kräuterbutter, Djuvedjreis und Herzoginkartoffeln
- 79 Mixed – Grill** € 18,50
Schweine-, Rinder-, Putenbrustmedaillons und Lammfilet mit Kräutercreme und Pfefferbernaise^{1);2)}, Butterreis und Pommes Frites
- 80 Lammkoteletts "Krone"** € 19,90
Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter. Dazu eine Folienkartoffel mit Quark-Creme

INTERNATIONALE GERICHTE

Zu jedem dieser Gerichte gehört Salat von unserem Salatbuffet

- 90 Paniertes Putenschnitzel "Toskana"** € 10,20
Mit Salzkartoffeln, Broccoliröschen und Sauce Hollandaise^{1);2)} nappiert
- 91 Champignon-Schnitzel** € 9,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Erbsen und Möhren und Champignonsauce.
- 92 Putenstreifen mit Pfifferlingen** € 11,50
Geschnetzeltes Putenbrustfilet mit einer Weißwein-Sahnesauce und gedünsteten Pfifferlingen, dazu Eierspätzle
- 93 Cordon Bleu** € 12,90
Zartes Schweineschnitzel – gefüllt mit Käse^{1);2)} und Schinken, Sauce Hollandaise^{1);2)}, Pommes Frites, Erbsen und Karotten
- 94 Schweinemedallions „Diplomat“** € 15,50
3 Medallions mit frischen Champignons à la Crème, Broccoliröschen und Bratkartoffeln
- 95 Lammfilet** € 20,90
Mit Pesto- Kräuterkruste, Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln
- 96 Schweinelende „Calvados“** € 14,60
In Apfel- Calvadossauce mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln
- 97 Puten-Schaschlik** € 12,70
Mit Champignons, Zucchini und Tomaten am Spieß gegrillt, dazu eine Folienkartoffel mit Quarkcrème

KALORIENARME UND VITAMINREICHE KÖSTLICHKEITEN

- 110 Gemüseteller „Elbbach“** € 9,50
Angeschwenkte Champions, Paprika und Zucchini dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise^{1);2)}
- 111 Bandnudeln mit Gemüse** € 7,50
Mit Gemüwestreifen und frischem Parmesan
- 112 Bandnudeln mit Lachs** € 14,20
In Kräuter Sahnesauce mit Spinat und Lachsstreifen
- 113 Salatteller "Carlos"** € 8,50
Knackig frischer Salat mit Putenbruststreifen und Toast
- 114 "Mont Blanc" Salat** € 9,20
Herzhafte Kombination aus Gurken, Tomaten, Oliven^{2);4)} und Eisbergsalat, garniert mit Mozzarella, edlen Lachsstreifen und Krabben in Vinaigrettesauce

GEMEINSAM SCHMECKTS BESSER

Für 2 und mehr Personen (Preis pro Person)

Zu jedem dieser Gerichte gehört Salat von unserem Salatbuffet

120 Balkanplatte € 13,70

Verschiedene Balkan-Grill- Spezialitäten mit Schafskäse²⁾, Pommes Frites, Djuvedjreis, Erbsen mit Möhrchen und Salat von unserem Salatbuffet

121 Grill - Platte „Schloss Hadamar“ € 17,90

Verschiedene Fleischsorten vom Holzkohlengrill mit Raznjici, Rumpsteak, Puten und Schweinemedailles dazu Djuvedjreis, Kroketten, Broccoli und Blumenkohl

122 Chateaubriand € 25,90

Das zarteste Stück aus der Ochsenlende ca. 500g, sehr reichlich garniert, mit Sauce Bernaise^{1);2)}

123 Silberplatte “Vogelnest” € 21,90

Dieses exklusive Gericht wird serviert mit acht kleinen Medaillons von der Rinderlende, Schweinelende, Putenbrustfilet und Lammfilet in einer Champignonrahmsauce, dazu Speckbohnen, Kroketten, Blumenkohl, Broccoli, Butterreis und Williamsbirne mit Preiselbeeren

AUS NEPTUNS REICH

Zu jedem dieser Gerichte gehört Salat von unserem Salatbuffet

130 Westerwälder Forelle **„Müllerin“ oder „Blau“** € 12,90

Mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln

131 Schollenfilets € 12,50

Filet wie gewachsen, grätenfrei ohne Haut, gebraten mit Broccoli, und Salzkartoffeln

132 Lachssteak vom Grill 200g € 13,90

Mit Broccoli und Salzkartoffeln

133 Tintenfisch vom Grill € 10,90

Mit Blattspinat und Salzkartoffeln

134 Norwegisches Lachsfilet € 13,90

Mit Sahne-Meerrettichsauce, Broccoli, und Petersilienkartoffeln



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 
- 135 Kinder Teller** € 6,20
Paniertes Schnitzel mit feinem Gemüse und Pommes Frites
- 136 Puten Potten** € 6,50
Panierte Putenstreifen mit Broccoli, Sauce Hollandaise^{1;2)} und Pommes Frites
- 137 Spiess Winnetou** € 5,50
Fleischspiess mit Pommes Frites und Gemüse
- 138 Piraten Teller** € 6,90
Fischstäbchen mit Pommes Frites und Broccoli
- 139 Kaiser Toast** € 6,90
Putensteak auf Toast mit Broccoli und Sauce Hollandaise - überbacken

WARME GETRÄNKE

- 
- 160 Tasse Türkischer Mocca** € 2,50
Im Kupferkännchen serviert
- 161 Kaffee** € 1,90
- 162 Espresso** € 1,90
- 163 Doppelter Espresso** € 3,50
- 164 Cappuccino** € 2,10
- 165 Schokolade mit Sahne** € 2,20
- 166 Latte Macchiato** € 2,80
- 167 Glas Tee** € 1,90
Mit Milch oder Zitrone, Teesorte nach Wahl
- 168 Glas Glühwein** € 2,80
- 169 Kännchen Kaffee** € 3,60

BIERE VOM FASS 0,3L

	0,3l	0,4l
200 Köstrizer	€ 2,10	€ 2,60
202 Bitburger Pils	€ 2,10	€ 2,60
204 Radler	€ 2,10	€ 2,60
206 Diesel	€ 2,10	€ 2,60
208 Schuss	€ 2,10	€ 2,60

FLASCHENBIERE

212 Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 3,10
213 Franziskaner Kristallweizen	0,5 l	€ 3,10
214 Franziskaner Weizen – Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,10
215 Kandi Malz		€ 2,10
Alkoholfreies Malzgetränk 0,33l		
216 Bitburger Drive		€ 2,10
Alkoholfrei 0,33l		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

220 Taunusquelle „Gourmetsprudel“	Fl. 0,25l	€ 1,80
221 Taunusquelle „Gourmetsprudel“	Fl. 0,75l	€ 4,90
	0,3l	0,4l
222 Coca-Cola ^{1),3)}	€ 2,10	€ 2,60
224 Fanta ¹⁾	€ 2,10	€ 2,60
226 Coca-Cola light ^{1),3)}	€ 2,10	€ 2,60
228 Spezi ^{1),3)}	€ 2,10	€ 2,60
230 Sprite ¹⁾	€ 2,10	€ 2,60
232 Schweppes Bitterlemon ⁵⁾	€ 2,10	€ 2,60
234 Apfelsaft	€ 2,10	€ 2,60
236 Apfelsaftschorle	€ 2,10	€ 2,60
238 Orangensaft	€ 2,10	€ 2,60
240 Traubensaft rot	€ 2,10	€ 2,60

APFELWEIN

	0,25 l	0,5l
242 Apfelwein Heil	€ 1,80	€ 2,60

AUSSCHANKWEINE 0,25 L KARAFFE

WEIßWEIN

- 250 Frascati** € 3,60
Trockener italienischer Weißwein aus der Region Lazio
- 251 Zilavka – Grand Prix Paris** € 3,60
Naturrein, trocken aus der steinigen Herzegovina
- 252 Laski Riesling** € 3,50
Naturrein, liebliche Blume
- 253 Riesling trocken** € 3,80
Ein saftig, fruchtiger Herrenwein bestimmter Anbaugebiete (QbA) aus der Gimmeldinger Meerspinne
- 254 Silvaner Kabinett feinherb** € 3,90
Aus der Mußbacher Glockenzeht Region, harmonisch mit viel Körper

ROTWEIN

- 255 Plavac** € 3,60
herber Naturwein, trocken
- 256 Dalmatiner** € 3,60
leicht süß
- 257 Dornfelder halbtrocken** € 3,70
Ein Wein bestimmter Anbaugebiete (QbA) mit viel Körper aus der Gimmeldinger Meerspinne
- 258 Saint Laurent trocken** € 4,30
Ein eleganter Wein bestimmter Anbaugebiete (QbA) mit einer kräftigen Frucht aus dem Anbaugebiet Gimmeldinger Mandelgarten

- 259 Rothschild Mouton Cadet Bordeaux** € 6,90
Ein besonderer Wein für Kenner, mit einer tief rubinrot glänzender Farbe und einem herrlichen Duft, der an reife Kirsche mit Beerenfruchtroma, etwas Pfeffer, Gewürze, und schwarzen Tee erinnert.

ROSÉ

- 260 Französischer Roséwein** € 3,70
Feinfruchtig, elegant, trocken
- 261 Bissersheimer Schwarzerde** € 3,50
Portugiesischer Weißherbst, lieblich
- 262 Prosek** € 4,90
Prosek ist die Likörweinspezialität aus Kroatien.

SPITZENWEINE AUS EUROPA

-Flasche 0,7l-

WEIßWEINE

270 Riesling Kabinett trocken € 19,90

Spritziger Wein bestimmter Anbaugebiete (QbA) aus dem Rheingau

271 Chardonnay € 17,90

11,5% Vol. Der trockene Chardonnay passt sehr schön zu Fisch, Schalentieren und Vorspeisen

272 Pinot Grigio € 17,90

11,5% Vol. passt sich durch seine frische, deutliche Frucht, jeder Gelegenheit an

273 Chablis € 29,00

11,5% Vol. Vorzüglicher Chablis mit allen Eigenschaften die den echten, wahrhaftigen Chablis kennzeichnen. Ansprechend und besonders angenehm zu trinken

274 Johannisberger Erntebringer € 19,50

Riesling QbA trocken aus dem Rheingau. Wir empfehlen Ihnen diesen spitzen Weißwein zu Fleisch- oder Fischgerichten

275 Grauer Burgunder Spätlese trocken € 21,30

Frisch, eleganter Burgunder vom Geisenheimer Mönchspfad im Rheingau



ROSÉWEINE

280 Rosé Matteus € 17,50

(Portugal) Weltbekannt! Fein würzig

281 Portugiesischer Weißherbst € 16,50

Halbtrocken, vollmundig frisch aus der Gimmeldinger Meerspinne

**282 Spätburgunder
Blanc de Noir Kabinett trocken** € 20,10

Elegante Burgunderfrucht aus der Mußbacher Eselshaut

ROTWEINE

- 290 Postup** € 25,90
(Insel Hvar, Dalmatien), 12,8% Vol., mit Grand Prix in Paris, feinfuchtig, harmonisch, Spitzenwein
- 291 Côte du Rhône** € 17,60
12,5% Vol. Bougogne, voll im Geschmack, kräftig
- 292 Dingac** € 39,60
13,5% Vol. Dalmatinischer Spitzenwein mit internationaler Goldmedaille in Wien, Paris und Rom, tiefdunkel, sehr kräftig
- 293 Barolo** € 39,60
13% Vol. Sehr kräftiger Rotwein aus Italien, tiefdunkel
- 294 Medoc** € 28,30
12% Vol. Kräftiger und würziger Wein aus dem Medoc Gebiet im Westen der Bordeaux-Region
- 295 Cuvée Mithras trocken** € 22,40
Samtig warmer Rotwein bestimmter Anbauggebiete (QbA) mit viel Körper
- 296 Dornfelder** € 16,90
12% Vol. trocken mit tiefroter Farbe und einem gehaltvollen Geschmack erinnert sein feines Bukett an Kirsch- und Brombeerfrüchte



SEKT & CHAMPAGNER

- 300 Glas Sekt „Hausmarke“** 0,2l € 4,50
- 301 Henkel Trocken** 0,75l € 17,00
- 302 Mumm** 0,75l € 19,00
- 303 Fürst von Metternich** 0,75l € 21,00
- 304 Pommery Champagner** 0,75l € 76,00

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

310 Kruskovac	2cl	€ 1,90
311 Juliska	2cl	€ 1,90
312 Sliwovitz „Badel“	2cl	€ 2,00
313 Grappa di Chardonnay 43% Vol.	2cl	€ 3,10
314 Obstler	2cl	€ 2,00
315 Poire Williams Birnenbrand 43% Vol.	2cl	€ 3,50
316 Malteser Kreuz Aquavit	2cl	€ 2,10
317 Pelinkovac Bitterschnaps aus Pelin und verschiedenen dalmatinischen Kräutern	2cl	€ 2,00
318 Fernet Branca	2cl	€ 2,00
319 Underberg	2cl	€ 2,20
320 Asbach Uralt	2cl	€ 2,10
321 Fürst Bismarck	2cl	€ 1,80
322 Sambuca	2cl	€ 2,00
323 Jack Daniel's auf Eis	2cl	€ 3,50
324 Wodka auf Eis	2cl	€ 2,10
325 Remy Martin V.S.O.P. Cognac	2cl	€ 4,50
326 Ouzo	2cl	€ 1,80
327 Jägermeister	2cl	€ 1,90
328 Framboise Himbeerbrand 45% Vol.	2cl	€ 3,50

¹⁾ Mit Farbstoff; ²⁾ Konservierungsmittel; ³⁾ Koffeinhaltig; ⁴⁾ geschwärzt; ⁵⁾ Chininhaltig