

**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.

## Was löscht

Fassbiere		Alkohol in Vol.-%	0,3 l	0,5 l
	Bitburger Premium Pils ist mit seinem fassfrischen Geschmack das meistgezapfte Bier Deutschlands.	4,8 %	3,50	4,50
	Wernesgrüner ist frischer Pilsgenuss nach allen Regeln der Braukunst. Mit einer hellen, goldgelben Farbe.	4,9 %	3,50	4,50
	Beste Rohstoffe wie ein besonderes Röstmalz verleihen dieser Bierspezialität den vollmundigen Geschmack.	5,4 %	3,50	4,50
	Erdinger Weißbier gilt mit feiner Hefe unbestritten als der Klassiker – als das Weißbier schlechthin.	5,3 %	3,50	4,50
Alsterwasser		ca. 2,5 %	3,30	4,40
Flaschenbiere				
	Der leicht bitter-malzige Geschmack entsteht durch die Verwendung von zwei Hopfenarten.	5,0 %	0,455 l	4,00
	Der hochwertige Saazer Doldenhopfen macht aus dem Budvar Bier eine wahre Besonderheit.	5,0 %	0,33 l	3,90
	Ein Lagerbier mit Tequila-Aroma. Alkoholgehalt: 5,9 % Vol. Serviert mit einer Limettenspalte.	5,9 %	0,33 l	4,20
	Das Bier mit dem Limettenschnitz weckt Sehnsüchte nach Sommer, Sonne, Strand und mehr ...	4,5 %	0,33 l	4,20
	Bitburger Alkoholfrei 0,0 % wird erst nach der Reifung der Alkohol entzogen. Wenig Kalorien, viel Genuss!	0,0 %	0,33 l	3,10
	Durch feinen Aromahopfen und dunkles Malz erhält das Erdinger Dunkel seinen vollmundigen Geschmack.	5,3 %	0,5 l	4,20
	Den „kristall Charakter“ erhält diese Weißbierspezialität durch seinen langanhaltenden Filtrationsprozess.	5,3 %	0,5 l	4,20
	ERDINGER Alkoholfrei – der isotonische Durstlöscher. Eine echte Alternative zu den anderen Weißbieren.		0,5 l	4,20

## Was erquickt

### Offene Weißweine

		Alkohol in Vol.-%		
<b>Pinot Grigio – IGT, trocken</b> <i>Weingut Garganega, Veneto/Italien</i> Ein leichter, fruchtbetont-aromatischer Wein mit anregendem Geschmack. Ein perfekter Durstlöscher an warmen Sommertagen.		11,5 %	0,2 l	5,20
<b>Grauburgunder – QbA, trocken</b> <i>Weingut Langenbach, Baden/Deutschland</i> Neben seiner feinduftigen Art überzeugt dieser Grauburgunder durch frische Fruchtaromen. Exzellent zu Fisch und Geflügel.		12,0 %	0,2 l	5,20
<b>Riesling – QbA, trocken</b> <i>Cisterzienser Weingut Michel, Rheinhessen/Deutschland</i> Ein frischer, vitaler Riesling, kräftig im Charakter - aus einem Weinbau mit über 800-jähriger Tradition.		12,5 %	0,2 l	5,20
<b>Chardonnay – Vin de Pays, trocken</b> <i>Weingut Justin Monmousseau, Loire/Frankreich</i> Die typischen Fruchtaromen der Chardonnay-Traube haben Anklänge von Südfrüchten, Ananas und Bananen. Macht Lust auf „mehr“...		11,5 %	0,2 l	5,20

### Offener Rosé

<b>Campo Largo, fruchtig</b> <i>Weingut Concha y Toro, Central Valley/Chile</i> Idealer Begleiter zu Salaten, Geflügel und Fisch. Lachsrosa Farbe. Herrlich fruchtiges Aroma von roten Beeren.		12,0 %	0,2 l	5,20
---	--	--------	-------	------

### Offene Rotweine

<b>Mainzer Domherr – Dornfelder QbA, halbtrocken</b> <i>Weingut Langenbach, Baden/Deutschland</i> Ein sehr angenehmer „Roter“, harmonisch und gut ausbalanciert. Ein idealer Begleiter zu saftigen Steaks vom Grill.		11,0 %	0,2 l	5,20
<b>La Casoune – Cabernet Sauvignon Vin de Pays d’Oc, trocken</b> <i>Weingut La Casoune, Südfrankreich</i> Ein kräftiger Franzose, stoffig und trocken. Ein Wein mit großem Charakter.		12,5 %	0,2 l	5,20
<b>Tempranillo – trocken</b> <i>D.O. Cariñena, Spanien</i> Intensive Frucht – kräftiges Rot. Ein „Muss“ zu Rindfleisch und allem Gegrillten.		13,0 %	0,2 l	5,20
<b>Merlot IGT – trocken</b> <i>Veneto, Italien</i> Harmonische Frucht, dezentes Bukett, trocken und Rebsortentypisch, abgerundet und von weicher Art. Ideal zu Pasta und dunklem Fleisch.		12,0 %	0,2 l	5,20

**Weinschorle (weiß oder rot)**


ca. 5,5 - 6,5 % 0,25 l 4,40

## Was stilvolles







### Flaschenweine Weiß

- |  |   |        |       |
|--|---|--------|-------|
| <p><b>Binger St. Rochuskapelle – Müller-Thurgau QbA</b><br/><i>Weingut Langenbach, Rheinhessen/Deutschland</i><br/>Süffiger, fruchtiger Wein mit würzigem, blumigem Duft, milder Säure und dezenter Süße. Ein unkomplizierter Wein zum täglichen Genuss.</p> |  | 0,75 l | 15,90 |
| <p><b>Touraine Sauvignon Blanc – A.C. trocken</b><br/><i>Weingut Justin Monmousseau, Loire/Frankreich</i><br/>Ein fruchtiges Bukett mit Aromen von Stachelbeere und Pfirsich. Ein frischer und fruchtiger Weißwein mit fein-herbem Abgang.</p>               |  | 0,75 l | 17,90 |
| <p><b>Riesling Classic – trocken</b><br/><i>Weingut Heinz Spohr, Rheinhessen/Deutschland</i><br/>Dieser Wein zeichnet sich durch ein perfektes Süße-Säure-Spiel aus. Er ist fruchtbetont, spritzig, fein und elegant.</p>                                    |  | 0,75 l | 18,90 |

### Flaschenwein Rosé

- |   |   |        |       |
|---|---|--------|-------|
| <p><b>Château Bellevue la Forêt, trocken</b><br/><i>Weingut Château Bellevue la Forêt, Fronton/Frankreich</i><br/>Intensiv leuchtender Rosé mit duftigem Bukett nach roten Früchten, Himbeeren, Erdbeeren und Zitrusfrüchten.</p> |  | 0,75 l | 17,90 |
|---|---|--------|-------|

### Flaschenweine Rot

- |  |   |        |       |   |
|--|---|--------|-------|---|
| <p><b>Viña Maipo – Gran Devoción</b><br/><b>Cabernet Sauvignon / Syrah, trocken</b><br/><i>Valle Maule, Chile</i><br/>Ein konzentrierter, eleganter und sehr harmonischer Wein mit tieferer Farbe. Die Basis für den Premium Wein bilden die Verbindung der zwei Rebsorten, Cabernet Sauvignon und Syrah, deren Charaktermerkmale sich optimal zu einem würzigen, dichten Rotwein mit großer Komplexität vereinen. 14,5 % Alkohol!</p> |  | 0,75 l | 23,50 |  |
| <p><b>Trio – Cuvée, trocken</b><br/><i>Weingut Concha y Toro, Chile</i><br/>Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz und Cabernet Franc. Für die Reife dieses Weines kommen 40 % der Trauben in neue Fässer, die übrigen 60 % reifen in 1-2 Jahre alten Holzfässern. Das Resultat: Ein Wein mit intensivem Geschmack nach Schokolade und Pfeffer mit purpurroter Farbe.</p>  |  | 0,75 l | 24,90 |  |
| <p><b>Château Fontesteu Cru Bourgeois, trocken</b><br/><i>Weingut Château Fontesteu Cru Bourgeois, Frankreich</i><br/>Ein wahrer Spitzenwein mit jugendlichen Fruchtnoten und einem Hauch Vanille. Sehr konzentriert in Frucht und Aroma, reife, dichte Tannine. Genug der schönen Worte, die diesen Wein nicht annähernd beschreiben können. Man muss ihn probieren!</p>  |  | 0,75 l | 29,90 |  |

## Was cooles

ViO Bio Gurke-Limette	   	0,3 l	3,90
ViO Bio Orange		0,3 l	3,90
ViO Bio Zitrone-Limette		0,3 l	3,90
ViO Bio Apfelschorle		0,3 l	3,90



	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Pepsi Cola <sup>1,3</sup>	2,70	3,80
Pepsi Cola light <sup>1,3,11</sup>	2,70	3,80
Mirinda <sup>1,5</sup>	2,70	3,80
7up <sup>1,5</sup>	2,70	3,80
Spezi <sup>1,3,5</sup>	2,70	3,80



	<b>0,25 l</b>	<b>0,7 l</b>
mit Kohlensäure	2,50	5,80
still	2,50	5,80
Soda-Wasser	0,2 l	1,90
	0,4 l	3,10



Ginger Ale <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	2,90
Bitter Lemon <sup>4,5</sup>	Fl. 0,2 l	2,90
Tonic Water <sup>4</sup>	Fl. 0,2 l	2,90
Red Bull <sup>1,2,6,15</sup>	Dose 0,25 l	3,90
Vitamalz	Fl. 0,33 l	2,90



	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Ananas, Apfel, Banane, KiBa, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Orange, Pfirsich, Rhabarber, Traube	2,80	3,90
<b>Saftschorlen</b> (alle Sorten möglich)	2,70	3,80



## Was stimulierendes

### Aperitiv

Aperol-Sprizz (Prosecco mit Aperol) <sup>1,4</sup>	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50
Hugo <sup>1</sup>	0,2 l	6,50
Campari-Orange <sup>4,5</sup>	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50
Martini (bianco, dry, rosso)	5 cl	4,50
Sherry medium	5 cl	4,50
Kir (Prosecco mit Cassis-Likör) <sup>1</sup>	4 cl Spirituose / 0,2 l	6,50

## Was prickelndes

### Prosecco

Prosecco „Il Portale“ – Vino Frizzante del Veneto	Glas 0,1 l	3,10
	Flasche 0,75 l	14,90

### Prosecco – Piccolo

CharSecco	Piccolo 0,2 l	5,50
-----------	---------------	------

### Sekt

Langenbach, trocken	Piccolo 0,2 l	6,90
	Flasche 0,75 l	18,90

### Crémant (Méthode champenoise)

Monmousseau Crémant de Loire – brut	Flasche 0,75 l	24,90
-------------------------------------	----------------	-------

### Champagner

„Champagne Joseph Perrier“ – Cuvée Royale, Brut	Piccolo 0,2 l	19,50
	Flasche 0,75 l	69,00

18 von 20 Pkt.

92 Pkt.

## Was eröffnet

<b>Bruschetta</b>	<b>5,40</b>
Röstbrot mit Tomatenstückchen, Kräutern, Knoblauch und frisch gehobeltem Grana Padano	
<b>Bruschetta für 2 Personen zum Teilen</b>	<b>7,20</b>
Der gemeinsame Knusper-Spaß – schon auf zwei Teller verteilt!	
<b>Datteln im Speckmantel<sup>2,5</sup></b>	<b>5,90</b>
serviert im Rucola-Nest	
<b>Serrano-Schinken</b>	<b>8,50</b>
und grüne, entsteinte Oliven, dazu servieren wir warmes Ciabatta-Brot	
<b>Pimientos</b>	<b>8,50</b>
mit Meersalz und gegrillter Chorizo-Wurst <sup>2,5</sup>	
<b>Garnelen-Spieß</b>	<b>9,50</b>
in kaltgepresstem Olivenöl gebraten, angerichtet auf Salaten der Saison, dazu hausgemachter Knoblauch-Dip	
<b>Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen)</b>	pro Person <b>11,00</b>
Garnelen-Spieß, Bruschetta, Datteln im Speckmantel <sup>2,5</sup> , Serrano-Schinken, Pimientos und Chorizo-Wurst <sup>2,5</sup>	

## Was flüssiges

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>4,90</b>
mit Speck <sup>2,5</sup> und Crème fraîche	
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	<b>4,90</b>
mit Croûtons und etwas Chiliöl	
<b>Fischsuppe nach Thai-Art</b>	<b>6,70</b>
mit Kokosmilch	



## Was grünes

<b>Kleiner gemischter Salat</b> aus Blattsalaten der Saison	<b>3,90</b>
<b>Salat mit Feta-Käse im Schwarzkümmel-Sesammantel</b> mit karamellisierten Walnüssen und Limonen-Honigvinaigrette	<b>10,50</b>
<b>Ceasar's Salad</b> mit Tomate, Sardellenfilets, Weißbrotdcroûtons und Parmesan, dazu Ceasar-Dressing	<b>10,50</b>
<b>Ceasar's Salad &amp; Putenbrust</b> Ceasar's Salad, gekrönt mit Streifen von der Putenbrust	<b>13,50</b>
<b>Warmer Ziegenkäse auf verschiedenen Blattsalaten</b> mit Birnenspalten, Feigensenf, Walnuss-Stückchen und Balsamico-Dressing	<b>12,50</b>
<b>Frische Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust</b> und leicht angebratener Banane, Ananas und Mango, dazu Curry-Dressing	<b>13,50</b>
<b>South Western-Salad</b> Salat-Mix mit gebratenen Steifen vom Ribeye-Steak, Mais, Kidneybohnen, Bacon <sup>2,5</sup> und Cranberry-Vinaigrette	<b>16,50</b>

## Was nudeliges

<b>Spaghetti mit Pilz-Carbonara</b> (auf Wunsch Veggie)	<b>11,50</b>
<b>Gnocchi „Mediterran“</b> mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und jungem Lauch in Parmesansauce	<b>11,50</b>
<b>Gnocchi „Mediterran“ &amp; Putenbrust</b> Gnocchi „Mediterran“, gekrönt mit gedünsteten Streifen von der Putenbrust	<b>13,50</b>
<b>Tagliatelle in Tomaten-Riesling-Creme geschwenkt</b> mit Lachsstückchen und Blattspinat	<b>13,90</b>



## Was leichtes

### Die Seite für Figurbewusste und Abspeckwillige, kalorienarm – kohlenhydratarm:

Es gibt viele Gründe, sich bewusst zu ernähren:

- Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung?
- Versuchen Sie Kohlenhydrate zu reduzieren?
  - Betreiben Sie aktiv Fitness oder Sport?
  - Beobachten Sie Ihren Kalorienhaushalt?
  - Möchten Sie ein paar Pfunde loswerden?

#### Die Gerichte auf dieser Seite

haben wir im Sinne einer leichten Küche für Sie zusammengestellt:

<p><b>Pikant marinierte Putenspieße</b> auf tomatisiertem Paprika-Zucchini Gemüse, verfeinert mit einer Currynote</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Hähnchenbrust-Saltimbocca</b> mit magerem Serrano-Schinken und frischem Salbei, dazu sautierte Champignons und mediterraner Salat</p>	<b>16,50</b>
<p><b>Rucola &amp; Hüfte</b> Rosa gebratene Streifen vom Argentinischen Huftsteak auf Rucolasalat, mit Grana Padano bestreut, garniert mit Cherrytomaten, angerichtet mit hausgemachtem Creme-Dressing</p>	<b>16,50</b>
<p><b>Lachsfilet</b> schonend in wenig Sesamöl gebraten, mit buntem Grillgemüse serviert</p>	<b>17,50</b>
<p><b>Gegrillter Garnelen-Spieß</b> auf einem orientalisch angehauchtem Salat mit geröstetem Sesam und Limonen-Honigvinaigrette</p>	<b>18,90</b>

## Was erlesenes

# Biologisch & hochwertig!

Für die Gerichte auf dieser Seite kaufen wir biologisch erzeugte und besonders erlesene Zutaten ein. Alles, was mit dem Zusatz „Bio“ versehen ist, stammt aus rein biologischer Erzeugung.

Da diese Zutaten aus besonderer Herkunft im Einkauf um einiges teurer sind, müssen wir dafür leider den einen oder anderen Euro mehr verlangen. Aber es lohnt sich. Schmecken Sie selbst!

<b>Bio-Omelett</b>	<b>10,50</b>
aus Bio-Eiern, mit Cherrytomaten, frischen Champignons, jungem Lauch und einem Salatbukett	
<b>Bauernfrühstück</b>	<b>12,50</b>
Bratkartoffeln mit Bio-Rührei, gewürfeltem Schinken und Gewürzgurke	
<b>Bio-Schweinenackensteak auf Jus</b>	<b>15,90</b>
mit einer Zwiebel-Senfkruste, dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>	<b>18,90</b>
mit hausgemachten Röstis	
<b>Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b>	<b>19,90</b>
Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat	

Da wir bei den Bio-Gerichte sehr auf die Lieferfähigkeit unserer Lieferanten angewiesen sind, kann es schon mal sein, dass das eine oder andere Gericht gerade ausverkauft ist. Wir bitten um Ihr Verständnis und werden uns bemühen, Ihnen in diesem Fall vergleichbare Alternativen anzubieten.

## Was schwimmt

# Frisch-Fisch

Unsere Küche ist bemüht, Ihnen ganzjährig frische Fische anzubieten. Unser Angebot richtet sich danach, was wir in bester Qualität zu vernünftigen Preisen bekommen können. Denn nur die frischesten Fische schaffen es im Forum Sasel auf Ihren Teller.

Natürlich achten wir darauf, dass der Fisch nicht aus bedrohten, überfischten Beständen stammt und bei Zuchtfischen möglichst artgerecht gezüchtet wurde.

<b>Pochiertes Lachsfilet</b>	<b>17,50</b>
auf Zucchini-Tomatengemüse, dazu Petersilienkartoffeln	
<b>Hamburger Pannfisch</b>	<b>17,50</b>
Filets von Zander, Lachs und Rotbarsch, mit einer Pommery-Senfsauce und hausgemachten Bratkartoffeln	
<b>Dorade „Royal“</b>	<b>18,50</b>
im Ganzen gebraten, dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	
<b>Garnelen „aglio e olio“</b>	<b>19,90</b>
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, zweierlei Oliven <sup>2,5,12</sup> und Zwiebeln, dazu servieren wir Röstbrot	
<b>Gegrillter Fisch-Mix</b>	<b>18,50</b>
Verschiedene Sorten Fisch und eine Garnele vom Grill, mit Kräuteröl, Rosmarinkartoffeln und ein mediterraner Salat	

### Wir möchten, dass Sie gesund bleiben.

Deshalb haben wir viel Wert auf die Deklaration von Stoffen gelegt, die unter Umständen Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

1: mit Farbstoff  
2: mit Konservierungsstoff(en)  
3: koffeinhaltig  
4: chininhaltig  
5: mit Antioxidationsmittel

6: mit Phosphat  
7: mit Milcheiweiß  
8: aus Mandeln hergestellt  
9: mit Geschmacksverstärker  
10: mit Sahne hergestellt

11: enthält eine Phenylalaninquelle  
12: geschwärzt  
13: enthält Verdickungsmittel  
14: enthält Stabilisatoren  
15: enthält Taurin

## Was läuft

Wir verwenden immer nur die besten Fleischsorten für unsere Steaks. Das Fleisch muss nicht immer aus Argentinien stammen – manchmal gibt es bessere Qualitäten aus anderer Herkunft. Die kaufen wir dann für Sie ein.

Alle Steaks werden auf dem Lavastein gegrillt und mit einer Baked Potato mit Sour Cream, Kräuterbutter<sup>9</sup> sowie einem Stück Röstbrot serviert.

Sollten Sie lieber eine der anderen unten stehenden Beilagen oder einen kleinen Salat wünschen, so sagen Sie dies bitte unserem Service-Personal.

<b>Putensteak – 200 g</b>	zart und fettfrei	<b>13,50</b>
<b>Huftsteak – 180 g</b>	aromatisch, sehr fettarm	<b>15,50</b>
<b>Huftsteak – 250 g</b>		<b>17,50</b>
<b>Rumpsteak – 200 g</b>	zart und saftig durch einen kleinen Fettrand	<b>17,90</b>
<b>Rumpsteak – 300 g</b>		<b>22,50</b>
<b>Ribeye-Steak – 250 g</b>	besonders saftig durch das markante Fettauge	<b>18,90</b>
<b>Ribeye-Steak – 350 g</b>		<b>23,90</b>
<b>„FORUM“-Grill-Mix</b>	Drei verschiedene Steak-Medaillons und ein Chorizo-Würstchen <sup>2,5</sup>	<b>16,90</b>



### *Empfehlung der Küche:*

Dazu passt hervorragend ein

**kleiner gemischter Salat 3,90**  
aus Blattsalaten der Saison

## Extra-Beilagen

<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,90</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>3,90</b>
<b>Country-Potatoes<sup>9</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	<b>3,90</b>
<b>Baked Potato mit Sour Cream<sup>9</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Süßkartoffel-Pommes</b>	<b>3,90</b>
<b>Buntes Grill-Gemüse</b>	<b>3,90</b>
<b>Grüne Bohnen mit Speck<sup>2,5</sup></b>	<b>3,90</b>
<b>Sautierte Champignons</b>	<b>3,90</b>

## Was rustikales

<b>Cheesy Nachos<sup>9</sup></b>	<b>7,50</b>
Tortilla-Chips mit Beef und zweierlei Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Eisbergsalat, Crème fraîche, Salsa und feurige Jalapeños <sup>2,5</sup>	
<b>„Forums“-Cheeseburger (wahlweise Beef oder Hähnchen)</b>	<b>9,40</b>
mit Eisbergsalat, Zwiebeln, Gewürzgurke, Tomate, Käse <sup>1</sup> und original Sauce des Hauses, dazu eine schöne Portion Pommes frites	
<b>„Pimp up“ your Burger:</b>	
mit doppelt Käse <sup>1</sup>	
mit Bacon <sup>2,5</sup>	
mit gerösteten Champignons	
mit einem Spiegelei	
doppelt Beef oder Hähnchen	
	<b>jeweils + 1,20</b>
	<b>+ 3,30</b>
<b>Riesen-Currywurst</b>	<b>9,50</b>
mit hausgemachter Currysauce, einer Salatbeilage und Pommes frites	
<b>Spareribs</b>	<b>14,90</b>
gewürzt mit Marinade des Hauses, knusprig gegrillt, dazu Barbecue-Sauce, eine Baked Potato mit Sour Cream <sup>9</sup> und Röstbrot	
<b>Roastbeef (kalt)</b>	<b>18,20</b>
beste Argentinische Qualität, dazu deftige Bratkartoffeln und Remouladensauce	



## Was für die kids

**für alle Gäste bis 12 Jahre.**

**Wer aufgegessen hat, bekommt hinterher ein kleines Eis!**

<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	<b>4,90</b>
<b>Kids-Burger</b>	<b>6,90</b>
mit Eisbergsalat, Tomate und Gurkenscheiben, dazu Pommes frites	
<b>Hähnchenbrust-Streifen</b>	<b>6,90</b>
mit einer Kartoffel-Beilage nach Wahl	
<b>Kleines paniertes Schnitzel</b>	<b>6,90</b>
mit Gemüse und Pommes frites	
<b>„Räuber-Teller“</b>	<b>0,00</b>
zum Mitgenießen bei den Großen	

**Gegen 2,50 € Aufpreis servieren wir die Kinder-Gerichte auch unseren erwachsenen Gästen. Das gilt nicht für den „Räuber-Teller“.**



## Was süßes

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	<b>5,50</b>
<b>Tiramisu klassisch</b> auf Vanillesauce	<b>4,90</b>
<b>Frische Beeren der Saison</b> auf Limetten-Mascarponecreme	<b>5,20</b>

## Was eisiges

<b>Eis &amp; Heiß</b> Vanilleeis <sup>1</sup> mit heißen Sauerkirschen	<b>5,50</b>
<b>Eis &amp; Schoko</b> Vanilleeis <sup>1</sup> mit warmer Schokoladensauce	<b>5,50</b>
<b>Gemischter Eisbecher</b> 3 Kugeln Eis: Mango <sup>1</sup> , Limette und Joghurt-Kirsch, mit Früchten und Sahne	<b>5,90</b>
<b>Solo-Kugel</b> Vanille <sup>1</sup> , Schokolade, Erdbeere, Mango <sup>1</sup> , Limette oder Joghurt-Kirsch	pro Kugel <b>2,00</b>

Unser Eis-Lieferant ist:

**FLORENZ**  
GELATERIA

(Vielen Eis-Liebhabern ein Begriff – aus dem AEZ  
weit über Hamburgs Grenzen hinaus bekannt!)

## Was wärmendes

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>3</sup>	Hier genießen Sie	2,60
Espresso <sup>3</sup>		2,60
Doppelter Espresso <sup>3</sup>		3,30
Espresso Macchiato <sup>3,10</sup>		2,80
Cappuccino <sup>3,10</sup>		2,90
Latte Macchiato <sup>3,10</sup>	<b>Julius Meinl</b>	3,50
Milchkaffee <sup>3,10</sup>		3,40

### Sirup

(Haselnuss, Karamell, Mandel<sup>8</sup>, Vanille) 0,50

Heiße Schokolade 2,80

Heiße Schokolade mit Sahne 3,00

Heiße Milch mit Honig 2,80

### Kännchen Bio-Tee

Assam Jamguri	(schwarzer Tee)	
Earl Grey Blue Blossom	(schwarzer Tee)	
Darjeeling Happy Valley Windsor	(schwarzer Tee)	
Roiboos-Vanille Cederberg Mountains	(Roiboos Tee)	
White Tea Fujian Peach	(weißer Tee)	
Klostergarten Kamille	(Kräutertee)	
Mountain Herbs Bergkräuter	(Kräutertee)	
Erfrischende Minze	(Kräutertee)	
China Green Pure Chun Mee	(grüner Tee)	
Apfel-Holunderblüte	(Früchteteetee)	
Rosen-Marille	(Früchteteetee)	
Früchtereigen	(Früchteteetee)	alle 3,80



Heiße Zitrone 2,90

Rum-Grog 3,90

Glühwein 3,70

## Was kurzes

<b>Klarer</b>	Alkohol in Vol.-%			<b>Whisk(e)y</b>	Alkohol in Vol.-%		
Fürst Bismarck Doppelkorn	38	2 cl	2,00	<b>Scotch</b>			
Helbing Kümmel	35	2 cl	2,20	Johnny Walker Red Label <sup>1</sup>	40	4 cl	4,50
Agavita Platinum				Ballantine's <sup>1</sup>	40	4 cl	4,50
Tequila Blanco	40	2 cl	2,90	<b>Irish</b>			
Agavita Tequila Gold	40	2 cl	2,90	Tullamore Dew <sup>1</sup>	40	4 cl	5,50
Ouzo 12	38	2 cl	2,90	<b>Malt</b>			
Jubiläums-Akvavit	40	2 cl	2,90	Glenfiddich <sup>1</sup>	40	4 cl	6,50
Malteserkreuz	40	2 cl	2,90	Laphroaig <sup>1</sup>	40	4 cl	8,50
Linie Aquavit	41,5	2 cl	2,90	Macallan <sup>1</sup> 12 years	40	4 cl	8,50
<b>Vodka</b>				<b>Bourbon</b>			
Absolut	40	2 cl	2,50	Jim Beam <sup>1</sup>	40	4 cl	4,80
Russian Standard	40	2 cl	2,50	<b>Tennessee</b>			
<b>Gin</b>				Jack Daniel's <sup>1</sup>	40	4 cl	5,50
Gordon's Dry Gin	37,5	2 cl	2,50	<b>Canadian</b>			
Bombay Sapphire	40	2 cl	2,90	Canadian Club <sup>1</sup>	40	4 cl	4,80
Hendrick's	44	2 cl	3,50	<b>Bitter</b>			
<b>Obstbrand</b>				Jägermeister	35	2 cl	2,50
Arthur Metz Mirabelle	43	2 cl	2,90	Fernet Branca	39	2 cl	2,50
Arthur Metz Williams Christ	42	2 cl	2,90	Branca Menta	32	2 cl	2,50
Grappa Cellini	38	2 cl	2,50	Ramazzotti	30	2 cl	2,50
Grappa Nonino	41	2 cl	3,70	Ramazzotti Menta	32	2 cl	2,50
<b>Brandy &amp; Cognac</b>				<b>Likör</b>			
Asbach Uralt	38	4 cl	4,50	Amaretto <sup>8</sup>	28	2 cl	2,50
Osborne 103	36	4 cl	4,90	Baileys <sup>1,3,7</sup>	17	2 cl	2,50
Carlos I.	40	4 cl	5,70	Cointreau	40	2 cl	2,50
Hennessy VSOP	40	4 cl	6,50	Drambuie <sup>1</sup>	40	2 cl	2,50
Remy Martin VSOP	40	4 cl	6,50	Galliano <sup>1</sup>	30	2 cl	2,50
<b>Rum</b>				Licor 43 <sup>1</sup>	31	2 cl	2,50
Bacardi 8 años	40	4 cl	5,50	Sambuca	40	2 cl	2,50
Havana Club 7 años	40	4 cl	5,50	Southern Comfort <sup>1</sup>	35	2 cl	2,50
Myers's	40	4 cl	5,50				



## Was langes

**Alle Longdrinks beinhalten 4 cl Spirituosen  
und werden auf 0,2 l aufgefüllt**

### Standard

Whisky - Cola <sup>1,3</sup> (Johnny Walker Red Label, Ballantine's, Jack Daniel's, Jim Beam)	7,50
Bacardi - Cola <sup>1,3</sup>	7,50
Havana Club 3 años - Cola <sup>1,3</sup>	7,50
Southern Comfort - Ginger Ale <sup>1</sup>	7,50
Absolut Vodka - Bitter Lemon <sup>4,5</sup>	7,50
Absolut Vodka - Red Bull <sup>1,2,6,15</sup>	7,50
Gordon's Dry Gin - Tonic <sup>4</sup>	7,50
Licor 43 - Milch <sup>1</sup>	7,50
Jägermeister - Mirinda <sup>1,5</sup>	7,50
Campari - Orangensaft <sup>1,4</sup>	7,50

### Premium

Havanna Club 7 años - Cola <sup>1,3</sup>	8,50
Bacardi 8 años - Cola <sup>1,3</sup>	8,50
Bombay Sapphire - Tonic <sup>4</sup>	8,50
Hendrick's Gin- Tonic <sup>4</sup>	8,90

# Happy Hours

**Täglich von 17 bis 19 Uhr**

**und**

**von 22 Uhr bis „open end“:**

**jeder Standard-Longdrink nur **6,00 €****



## Was nettes

*Verehrte Gäste!*

*Wir danken Ihnen für Ihren Besuch im*

**Forum Sasel,**

*über den wir uns sehr gefreut haben.*

*Ein Forum ist keine einseitige Angelegenheit,  
es ist vielmehr der Ort des Austausches.*

*Wenn Sie Anregungen haben, was Sie gern einmal essen möchten,  
reichen Sie uns gern Ihre Wünsche auf einem kleinen Zettel herein.*

*Wenn Sie Getränke wünschen, die nicht in unserer Karte stehen,  
scheuen Sie sich nicht, uns diese zu nennen.*

*Nur im Austausch mit Ihnen können wir besser werden.*

*Und das ist unser tägliches Bestreben.*

*Schon heute freuen wir uns auf Ihren nächsten Besuch.*

*Das Team vom Forum Sasel*