Forsthaus Kamerun
Italienisches Restaurant

Unsere Wochenkarte
ab 05. August 2026

Fiori Di Fici E Mozzarella **11,90 €**
„Blüten“ aus frischen Feigen mit Mozzarella und Balsamicoessig

Pizza Brie E Speck **11,90 €**
Pizza mit Kapern, Brie und Speck

Pizza Capra E San Daniele **12,90 €**
Pizza mit Ziegenkäse, San Daniele Schinken und Rucola

Panna Cotta Frutti Di Bosco **6,90 €**
Selbst gemachtes PannaCotta mit Waldbeeren und Minze

- Inclusivpreise –

Solange der Vorrat reicht:

selbstgemachte Johannis-/Stachelbeerenlimonade 0,4l, 4,20 EUR

Zusätzlich unsere veganen Pizzen:

Pizza Strega Vegana **10,90 €**
Pizza mit Tomsauce, Paprika, Tomaten, Oliven und Artischocken, leicht scharf

Pizza Cippole Caramelate **10,60 €**
Pizza mit selbstgemachten Balsamicozwiebeln, auch mit Käse möglich

Veldensteiner Hell, alkoholfrei, 0,0% Alkohol 0,5l		**4,20 €**
Veldensteiner Bierwerkstatt „Bohemian Lager“ 0,5l		**4,80 €**
Veldensteiner Bierwerkstatt „West Coast IPA“ 0,5l	***NEU***	**4,80 €**
Brauerei Simon Bock, hell 0,5l		**4,20 €**
Sarti Rosa Sprizz	***NEU***	**6,50 €**
NOW „La Dolce Ingwer“ 0,33l	***wieder für Sie aufgelegt***	**3,90 €**
NOW „Passion Crush“ 0,33l	***NEU***	**3,90 €**

Beachten Sie bitte auch unsere spritzigen Weine auf der Rückseite dieser Wochenkarte, Ein **Raboso-** und ein **Rosato frizzante**, ideal zu jeder Pizza und allen Fleischgerichten
Wir halten auch eine Auswahl an verschiedenen Standard- und Craft-Gin für Sie vor. Wählen Sie gerne aus fünf verschiedenen Tonic-Water.

Forsthaus Kamerun
Italienisches Restaurant

Unsere heißen Steine

Roastbeef Alla Pietra	**150 g**	**18,90 €**
Ein gelagertes Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind, mit drei selbstgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta, vom heißen Stein.	**300 g**	**29,90 €**
Medaglioni Di Maiale Alla Pietra	**150 g**	**14,30 €**
Medaillons vom heimischen Strohschwein mit drei hausgemachten Saucen und unserem selbstgebackenen Ciabatta vom heißen Stein.	**300 g**	**24,70 €**
Carne Misto Alla Pietra	**300 g**	**26,70 €**
Ein Roastbeef vom argentinischen Premium-Weiderind und Medaillons vom heimischen Strohschwein, etwa 250g, dazu drei selbstgemachten Saucen und unser selbstgebackenes Ciabatta, vom heißen Stein.		

Unsere Fondue

alle Fondue ab zwei Personen

Fonduta Di Maiale	**24.70 €**
Fondue von der Strohschweinlende, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	
Fonduta Di Manzo	**29.90 €**
Fondue vom argentinischen Roastbeef, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	
Fonduta Di Carne Misto	**26.90 €**
Fondue vom argentinischen Roastbeef und vom heimischen Strohschwein, etwa 300g, dazu servieren wir vier selbstgemachte Saucen sowie unser selbstgebackenes Ciabatta.	

Alle heissen Steine nur, solange Vorrat reicht! Fondue nur mit Vorbestellung!