



Hotel Forn Nou

Vorspeisen

Vitello Tonnato "Forn Nou"	17€	   
Rindertatar mit hausgemachten Strohkartoffeln	20,50€	  
"Forn Nou" ceviche	18€	   
Garnelen mit Knoblauch auf unsere Art	18€	   
Marinierter Lachs-Tiradito	17,50€	   
Rind-Tataki mit Teriyaki-Sauce	18€	   
Hausgemachte Cannelloni	17€	   
Oktopus aus dem Josper mit Kartoffelcreme	21€	    
Schinkenkroketten	13,50€	   

Aus dem Garten

Tagessuppe	10,50€	  
Grüner Salat	12€	   
Ziegenkäsesalat mit Sesam-Nuss-Dressing	15€	    
Garnelensalat mit Avocado, Mango und asiatischem Dressing	16€	    
Rosarote Tomate aus dem Josper mit Burrata und Pesto-Reduktion	17€	   
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	16€	   

Fisch

Gegrillter Wolfsbarsch mit Risotto und Fisch-Fumet	28€	     
Nordischer Kabeljau gratiniert mit Aioli, Kartoffeln und Piquillo-Paprikapüree	26€	     



Hotel Forn Nou

Reisgerichte

Wir machen Paellas zum Mitnehmen

Cremiger Reis mit Sepia und roten Garnelen

24€    

Cremiger Reis mit Pilzen und Gemüse

20€   

Josper Grilled Meats

Chateaubriand mit Kartoffeln und Sauce Béarnaise 29,50€/p.p (min 2pax)

   

Entbeintes Spanferkel mit Demi-Glace und Gemüse

25€   

Kalbsbäckchen mit Kartoffelcreme und Gemüse

25€   

Milchlammschulter mit Gemüseratatouille

29,50€   

“Secreto” vom iberischen Schwein mit Gemüse und Kartoffeln

25€   

Rinderfilet mit Gemüse und Kartoffeln

28€   

Hausgemachter „Forn Nou“ Burger

17€  

Desserts

Apfel-Millefeuille mit Vanilleeis

9€      

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

7,50€      

Zitronenkuchen auf unsere Art

8€    

Passionsfrucht-Schokoladencreme

8€    

Käsekuchen mit Waldfrucht-Coulis

8€   

Mandelkuchen (Gató) mit Mandel-Eis

8€      

Allergene

 Gluten

 Laktose

 Nüsse

 Eier

 Erdnüsse

 Sellerie

 Sulfite

 Soja

 Krebstiere

 Fisch

 Sesam

 Senf