

*Liebe Gäste,*

schön, dass sie hier sind. Nach unserem Urlaub freuen wir uns, sie wieder verwöhnen zu dürfen.



**Zu der Baustelle vor der Tür:**

Die Hauptstraße wird neu gemacht, Wasserleitungen, Kanal, Strom und Glasfaser - alles miteinander. Ende November soll der Abschnitt bis zur Wohngemeinschaft fertig sein. Bis dahin halten wir sie auf unserer Website auf dem Laufenden, wo sie am besten parken können.

**Ein paar Meter zu Fuß  
erhöhen die Vorfreude auf ein gutes Essen :-)**

**Zur Erfrischung bieten wir:**

**Spritzige Fruchtschorle in**



Maracuja  
Johannisbeer  
Himbeer



0,25l € 2,50    0,5l € 4,50    1l € 7,00

*Zur Info für Vegetarier und Veganer:*

Die Kleeblatt-Gerichte sind garantiert ohne Fleisch,  
ohne Speck und ohne Fleischbrühe zubereitet.

Bereiten wir ein Gericht vegan zu, enthält es garantiert  
keine tierischen Lebensmittel.



Wir wünschen Ihnen von Herzen ein paar schöne Stunden  
bei uns im Forst

*Familie Marx*

## Vornweg durch Heimat und Umgebung ...

Bruschetta vom Greimerather Landbrot  
mit Schmand, Wildschinken, Preiselbeeren & Käse gratiniert,  
Salatbukett € 8,00  
Gerne auch in vegetarisch mit roten Zwiebeln, Tomaten & Oliven € 7,60


Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen  
mit Salatbukett € 8,40

## Ein Süppchen in Ehren - kann niemand verwehren ...

Suppe mit Pfiff:  
Pfifferlingcrèmesuppe mit Lila Lavendel & Kräuteröl  € 7,80

oder klassisch:  
Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Fadennudeln € 6,90

## Vegetarisch durch den Tag

Gebratene Quinoabällchen auf Beluga-Linsen,   
dazu Lauchragout & Salat € 16,00

Gerne auch in veganer Ausführung (mit Tomatensauce)  

Dinkel-Kräuter-Pfannkuchen   
mit Ragout frischen Gemüsen & Champignons, Salat € 16,50

## Gesundes Grünzeug

Salatteller „Fit im Hochwald“  
mit gebratenen Putenstreifen € 16,00

Salatteller „Veggie“   
mit mediterranem Grillgemüse € 15,50

## *Wovon wir uns nie trennen könnten ...*

Schnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,  
Pommes frites und Salat € 19,50

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter,  
dazu Pommes frites und Speckbohnen € 28,30

Putenschnitzel „Feinschmecker Art“  
Putenschnitzel mit Champignonrahm, Kochschinken  
und Käse gratiniert, dazu Kroketten und Salat € 19,80

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,  
Kroketten und Salat € 22,00

Greimerather Grillteller  
Dreierlei Steaks, ein Hackbällchen mit zweierlei Saucen  
und Kräuterbutter, Pommes frites und Salat € 22,00

## *Von echten Seesäuren gelernt...*

Gegrillter Zander auf Kartoffelreibekuchen  
dazu Champignonragout und Salat € 25,00

## *...aus dem Forst - in den Forst*

*Nur Wild aus den Revieren Greimerath und Umgelung kommt hier auf den Tisch!*

Hirsch mit Pfiff  
Steaks vom Hirschkalb mit Pfifferlingen  
Apfel-Chili-Chutney, Backofenkartöffelchen und Salat € 29,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein  
mit hausgemachten Spätzle & Salat € 21,70

## Für Schleckermäulchen....

*Klassisch ... nun immer noch gold*

„Schwarzwaldbecher“

Vanille- und Schokoeis mit Schattenmorellen,  
Kirschwasser & Sahne

€ 7,60

„Schlemmertraum“

Vanille- und Walnusseiscreme  
mit Eierlikör, Sahne und Krokant

€ 7,60

*Zeit mal fruchtig-frisch...*

„Erdbeertraum“

Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeermark,  
weiße Schokoladenstreusel und Sahne

€ 7,80

*Wie am Ländchen ...*

„Café Gourmet“

Tasse Kaffee mit drei süßen Kleinigkeiten

€ 6,70

*Nur fier de Gims ...*

„Nussknacker“

1 große Kugel Vanilleeis im Krokantmantel  
mit Eierlikör & Sahne

€ 4,30

*Fier de Forstkids...*

„Forstmaus“

1 Kugel Vanilleeis mit Ohren und Schwanz

€ 2,80

*Hausgemachtes Parfait ..... Mmmmmh*

Honigeisparfait mit Pfannkuchenstreifen  
Holunderheidelbeeren und Sahne

€ 8,70