

Liebe Gäste,

in wenigen Wochen ist schon Weihnachten.

Die Vorweihnachtszeit wird geprägt von deftigen, Wildgerichten, aber auch Pilze und aromatisch duftende Desserts stimmen uns fröhlich.

Zu der Baustelle vor der Tür:






Die Hauptstraße wird neu gemacht, Wasserleitungen, Kanal, Strom und Glasfaser - alles miteinander. Wie lange sich das hinziehen wird weiß niemand und wo gerade gebaut wird können wir auch nicht vorhersehen. Die netten Bauarbeiter tun aber, was sie können, bauen Brücken, damit sie gut zu uns gelangen können. Wir sehen es so:

**Ein paar Meter zu Fuß
erhöhen die Vorfreude auf ein gutes Essen :-)
und eine schöne Lichterkette verwandelt eine Baustelle
in einen stimmungsvollen Eingangsbereich.**

Wie immer gilt:

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.   

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Karte mit
Allergenausweisung oder uns direkt...

...denn Essen ist Vertrauenssache!

Familie Marx

Im Advent...

Vorspeisen

Steinpilzcrèmesuppe mit Rosmarincroûtons € 7,50

geräuchertes Forellenfilet
mit lauwarmem Trauben-Zimt-Ragout € 9,50

mit Honig gratinierter Ziegenkäse
dazu hausgeräuchertem Wildschinken, kleiner Salat € 9,50

Hauptspeisen

Hirschschnitzel in der Kräuterpanade
dazu Semmelknödelwürfel & Rahmwirsing € 29,80

Flammkuchen Jägerlatein
mit Schmand, Preiselbeeren, Käse
und sautierten Wildstreifen € 15,50

Salatteller „Auf der Pirsch“
mit gebratenen Wildstreifen und
karamelierten Apfelspalten € 16,80

Dessert

Nougatparfait mit heißen Chilikirschen
und Gewürzcrumble € 8,90

heißer Bratapfel mit Vanillesauce,
Walnusseis & Sahne € 8,50



Vornweg durch Heimat und Umgebung....

Bruschetta vom Greimerather Landbrot
mit Crème fraîche, Wildschinken,
Preiselbeeren und Käse, kleiner Salat

*Vorsicht!
- macht süchtig -*

€ 8,00

gerne auch in vegetarisch 
mit Crème fraîche, Tomaten, roten Zwiebeln,
Oliven und Käse, kleiner Salat


€ 7,60

panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen
mit Salatbukett

€ 8,40

Ein Süppchen in Ehren ...

... kann niemand verwehren

Französische Zwiebelsuppe 
mit Brotwürfeln und Käse überbacken

€ 7,60

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 6,90

Fit in den Winter

Salatteller „Fit im Hochwald“
mit gebratenen Putenstreifen

€ 16,00

Salatteller „Kürbis“
mit gebackenen Kürbisspalten,
gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

€ 15,50

fleischlos glücklich mit...

Veggie-Day

gebratene Quinoabällchen mit Ingwer 
auf schwarzen Beluga-Linsen mit Rahmlauch, Salat € 16,00

Kartoffelpizza 
Reibekuchenboden, belegt mit Sauerrahm,
vielen Vitaminchen & Käse, dazu Salat € 14,20
gerne auch vegan mit Tomatensauce & veganem Käse  

Flammkuchen „Wald & Wiese“ 
mit Sauerrahm, Käse, Zwiebeln, Pfifferlingen und Rucola € 11,70

Von echten Seesäuren gelehrt ...

Duett von Lachs & Bachforelle
auf Kartoffelrösti, mit Lauchragout & Salat € 22,00

gegrillter Zander auf Riesling-Bandnudeln,
dazu Bärlauchbutter und Salat € 25,00

...aus dem Forst - in den Forst

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

Hirsch mit Pfiff
Steaks vom Hirschkalbsrücken mit Pfifferlingen
Apfel-Chili-Chutney, Backofenkartöfelchen & Salat € 29,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Salat € 21,50

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung.

"En Knupp" - wie der willt

Hackbraten "wie immer"
mit Champignonrahmsauce, gerösteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat € 16,20

Hackbraten "Waidmannsheil"
vom Wildschwein mit sautierten Pfifferlingen,
Spätzle und Salat € 18,80

Wovon wir uns nie trennen könnten ...

Schweineschnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites, 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

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

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,
Pommes & Salat € 22,00

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Für Schleckermäulchen....

Klassisch ... nun immer noch gold

„Heiße Liebe“

Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,60

„Schlemmertraum“

Vanille- und Walnusseiscrème

mit Eierlikör, Sahne und Krokant

€ 7,60

Zeit mal gewissisch...

„Schokoholic“

Schokoladeneiscrème mit Schokosauce,

Sahne und Schokostreuseln

€ 7,60

Wie im 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 Kugeln Vanilleeis mit Ohren und Schwanz

€ 2,80

Hausgemachtes Parfait Mmmmmh

Honigeisparfait mit Pfannkuchenstreifen

Holunderheidelbeeren und Sahne

€ 8,70