

# Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch  
in ein gesundes, erfolgreiches und glückliches Jahr 2025.

Starten Sie ihre gemütlichen Stunden bei uns mit einem

Orange-Fizz - Orange - Likör - Bitter Lemon - € 6,50

oder einem alkoholfreien

Happy New Year - Orange - Grenadine - Bitter Lemon - € 5,50

Zum Dessert empfehlen wir einen

Latte Macchiato Zimt € 3,50

oder einen

Kaffee Glück - Vanilleeis - Amaretto - Sahne - Glück € 5,00

*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.



Kommen Sie gut gestärkt ins neue Jahr  
und immer Mal wieder vorbei.  
Wir freuen uns auf ihren Besuch.

*Familie Marx*



## Vorneweg ins neue Jahr ...

Glückskleepastetchen mit cremigem Champignonragout	€ 9,50
Dreierlei Sterne fürs neue Jahr Sterncrostinis mit ... ... Räucherlachs, Ziegenfrischkäse & Wildschinken	€ 11,90
Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen mit Salatbukett	€ 8,90

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

Steinpilzcrèmesuppe mit Blätterteig-Pesto-Schnecke	€ 7,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln	€ 7,30

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

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

Hirsch mit Pfiff	
Steaks vom Hirschkalb mit sautierten Pfifferlingen Apfel-Chili-Chutney, Backofenkartöffelchen und Rahmwirsing	€ 30,80
Deftiges Gulasch vom wilden Schwein mit hausgemachten Spätzle & Salat	€ 22,80

## *Auch am Jahreswechsel lecker ...*

Schnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,  
Pommes frites und Salat € 20,80

Hackbraten „wie immer“ mit Pommes frites & Salat € 17,80

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter,  
dazu Pommes frites und Speckbohnen € 30,50

Putengeschnetzeltes mit zweierlei Saucen  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat € 21,80

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,  
Pommes frites & Salat € 22,80

Greimerather Grillteller  
Dreierlei Steaks, ein Hackbällchen mit zweierlei Saucen  
und Kräuterbutter, Pommes frites und Salat € 23,50

## *Festlicher Fisch ...*



Gegrillter Zander auf Steinpilznudeln  
dazu Salat € 26,50

## *Vegetarisch ins neue Jahr ...*

Dinkel-Kräuter-Pfannkuchen  
mit Rahmgemüse & Champignons, Salat € 16,80

Gebratene Quinoabällchen auf Beluga-Linsen,  
dazu Lauchragout & Salat € 17,80

Beide Gerichte gerne auch vegan (mit Tomatensauce).

## *Winterliches Grünzeug*

Salatteller „Auf der Pirsch“  
mit gebratenen Wildstreifen und karamellisierten Apfelspalten € 17,80

## *Für Schleckermäunchen....*

*Klassisch ... nun immer noch gold*

„Eis & heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,80

„Feuerzauber“

Vanille- und Nusseiscreme  
mit eingelegten Rumfrüchten & Sahne

€ 7,80



*Zeit mal fruchtig-frisch...*

„Schokoholic“

Schokoladeneiscreme mit Schokoladensauce,  
Sahne und Schokostreuseln

€ 7,80

*Wie am Ländchen ...*

„Café Gourmet“

Tasse Kaffee mit drei süßen Kleinigkeiten

€ 6,90

*Nur fier de Gims ...*

„Nussknacker“

Große Kugel Vanilleeis im Krokantmantel  
mit Eierlikör & Sahne

€ 4,30

*Fier de Forstkids...*

„Forstmaus“

Kugel Vanilleeis mit Ohren und Schwanz

€ 2,80

*Fier in de siebte Himmel...*

Hausgemachtes Tiramisu  
mit Vanillesauce & Deko

€ 8,90