

Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen schöne, besinnliche Weihnachtsfeiertage.

Starten Sie ihre gemütlichen Stunden bei uns mit einem

Amaretto-Spritz - Apfel/Birne - Mandel - himmlich - € 6,50

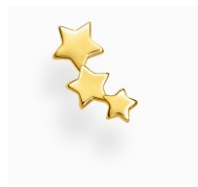
oder einem alkoholfreien



Cranberry Spritz - fruchtig - herb - weihnachtlich - € 5,50

Zum Dessert empfehlen wir einen

Latte Macchiato Zimt





€ 3,50

oder einen

Christmas Coffee Kaffee - Vanilleeis - Baileys - Sahne € 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



Vornweg durch den Advent ...

- Tannenbaumpastetchen 
mit cremigem Champignonragout € 9,50
- Dreierlei Weihnachtssterne
Sterncrostinis mit ...
... Räucherlachs, Ziegenfrischkäse & Wildschinken € 11,90
- Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen
mit Salatbukett € 8,90

Ein Süppchen in Ehren - kann niemand verwehren ...

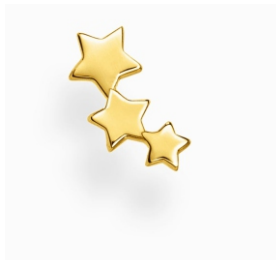


- Steinpilzcrèmesuppe mit Blätterteig-Pesto-Schnecke € 7,90
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln € 7,30

...aus dem Forst - in den Forst

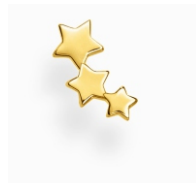
Nur Wild aus den Revieren Greimerath und Umgebung kommt hier auf den Tisch!

- 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 an den Feiertagen lecker ...

Schnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und Salat



€ 20,80

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

Vegetarische Weihnachten

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

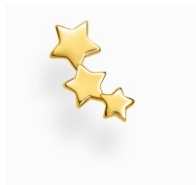
mit eingelegten Rumfrüchten & Sahne

€ 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...

Leckerer Gewürzkuchen mit Vanilleeis
und eingelegten Rumfrüchten, Sahne



€ 8,90