

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



Lust zu feiern?

Sprechen Sie
uns an!



Vorneweg durch Heimat und Umgebung....

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

*Vorsicht!
- macht süchtig -*

€ 8,50

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


€ 8,00

panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen
mit Salatbukett

€ 8,90

Ein Süppchen in Ehren ...

... kann niemand verwehren

Französische Zwiebelsuppe 
mit Brotwürfeln und Käse überbacken

€ 7,90

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 7,30

Fit in den Winter

Salatteller „Fit im Hochwald“
mit gebratenen Putenstreifen

€ 16,80

Salatteller „Auf der Pirsch“
mit gebratenen Wildstreifen
und karamelierten Apfelspalten

€ 17,80

fleischlos glücklich mit...

Veggie-Day

gebratene Quinoabällchen mit Ingwer 
auf schwarzen Beluga-Linsen mit Rahmlauch, Salat € 17,80

Kartoffelpizza 
Reibekuchenboden, belegt mit Sauerrahm,
vielen Vitaminchen & Käse, dazu Salat € 14,90
gerne auch vegan mit Tomatensauce & veganem Käse  

Flammkuchen „Wald & Wiese“ 
mit Sauerrahm, Käse, Zwiebeln, Pfifferlingen und Rucola € 12,50

Von echten Seesäuren gelehrt ...

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

gegrillter Zander auf Riesling-Bandnudeln,
dazu Bärlauchbutter und Salat € 26,50

...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 € 30,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Salat € 22,80

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung.

"En Knupp" - wie der willt

Hackbraten "wie immer"
mit Champignonrahmsauce, gerösteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat € 17,80

Hackbraten "Waidmannsheil"
vom Wildschwein mit sautierten Pfifferlingen,
Spätzle und Salat € 19,80

Wovon wir uns nie trennen könnten ...

Schweineschnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites, Salat € 20,80

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

Putenschnitzel „Feinschmecker Art“
Putenschnitzel mit Champignonrahm, Kochschinken
und Käse gratiniert, dazu Kroketten und Salat € 21,80

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

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

Für Schleckermäulchen....

Klassisch ... nun immer noch gold

„Heiße Liebe“

Vanilleeiscrème mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,80

„Schlemmertraum“

Vanille- und Walnusseiscrème

mit Eierlikör, Sahne und Krokant

€ 7,80

Zeit mal gewissisch...

„Schokoholic“

Schokoladeneiscrème mit Schokosauce,

Sahne und Schokostreuseln

€ 7,80

Wie im Ländchen ...

„Café Gourmet“

Tasse Kaffee mit drei süßen Kleinigkeiten

€ 6,90

Nur hier 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

€ 8,90