

Liebe Gäste,

hurra, hurra - der Frühling ist da. So langsam trauen sich die Lebensmittel des Frühlings wieder heraus. Frische Kräuter sprießen und auch die Cocktails werden wieder fruchtiger.

Starten Sie ihre gemütlichen Stunden bei uns mit einem

Limoncello Sprizz - Limoncello - Himbeereiswürfel - Sekt € 6,50

oder „so wie früher“ einem alkoholfreien

Grüne Wiese - Blue Curacao-Sirup - Orangensaft - Sprudel € 5,50



Seit Juni 2024 leben Sie und wir nun schon mit den Bauarbeiten an unserer Straße. Bisher ging das auch ohne größere Einschränkungen.

Jetzt ist es aber soweit. Wir müssen alle ein paar Wochen ein paar Schritte mehr in Kauf nehmen. Das ist nicht nur für alle Anwohner und unsere Lieferanten umständlich, sondern leider auch für sie.

Wir bitten um ihr Verständnis.

Es ist sicherlich bald wieder vorbei und dann haben wir eine schöne neue Straße.



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.



Familie Marx

Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Vorneweg im Frühjahr ...

Bruschetta vom Landbrot 

mit Schmand, Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln & Käse

€ 8,00

Räucherlachs-Wrap

mit Frischkäse & Bärlauch, Salatbukett

€ 9,50

Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen

mit Salatbukett

€ 8,90

Ein Süppchen in Ehren -
kann niemand verwehren ...

Grüne Erbsen-Suppe 

Schmand, Purple Curry & Crôutons

€ 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 Salat

€ 30,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein

mit hausgemachten Spätzle & Salat

€ 22,80

Auch im Frühling lecker ...

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

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

Blumenmädchen
Putengeschnetzeltes mit Frischkäsesauce überbacken,
dazu Kroketten 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

Köstlicher Fisch ...

Gegrilltes Lachsfilet auf Zucchini-Paprika-Gemüse
dazu Reis & Salat € 26,50

Mal was anderes ...

Linguini mit Linsenbolognese & gratiniertem Feta, Salat € 18,80

Vegetarisch und vegan ...

Polentaschnitte  
mit gebratenen Champignons & Blattspinat, Salat € 16,80

Frisches Grünzeug

Salatteller „Grumper“
mit gratinierten Käsekartoffeln € 15,80

Für Schleckermäunchen....

Klassisch ... nun immer noch gold

„Schwarzwaldbecher“

Vanille- und Schokoeis mit Schattenmorellen, Kirschwasser,
Schokosauce & Sahne

€ 7,80

„Coup Dänemark“

Vanilleeiscrème

mit heißer Schokoladensauce & Sahne

€ 7,80

Zeit mal fruchtig-frisch...

„Himbeertraum“

Vanilleeiscrème und Himbeersorbet,
mit Himbeermark, Schokosauce & Sahne

€ 7,80

Wie äm 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 Honigeisparfait
mit heißen Holunderheidelbeeren,
Pfannkuchenstreifen & Sahne

€ 8,90