



Liebe Gäste,

**hurra, hurra
- wir haben eine neue Straße!!!**

Wir bedanken uns ganz herzlich bei denen,
die sie gebaut haben und ihnen den Weg so gut es ging geebnet haben
den Mitarbeitern der Fa. Dittgen.

Aber auch Ihnen danken wir von Herzen für ihr Verständnis,
ihre Geduld und Treue im vergangenen Jahr.

Rund ums Haus und die Parkplätze wird es noch ein paar Veränderungen
geben, damit sie sich in Zukunft bei uns noch wohler fühlen können.
Deshalb bitten wir um noch ein
bißchen Geduld, bis alles schön ist.



Wenn Sie dann mal da sind, starten Sie doch
ihre gemütlichen Stunden bei uns mit einem

Lillet Wildberry - Lillet - Wildberry - Himbeeren

€ 6,50

oder einem alkoholfreien

Berry Bliss - Beeren - Eiswürfel - Limette - Sprudel

€ 5,50



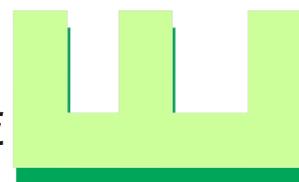
Der Sommer verspricht nun viele knackige Salate,
frische Pfifferlinge und süße Früchte
- ein Genuss für jeden Gaumen.

Wir freuen uns auf ihren Besuch.

Familie Marx

erfrischend - knackig - lecker

Försterliesel`s Lieblingsalat
mit gebratenen Pfifferlingen und
Bruscetta von Wildschinken & Preiselbeeren 18,60 €



Deftiger Salatteller „Rustica“
mit Backofenkartöfelchen, gerösteten
Speckscheiben & Minihackbällchen

16,80 €

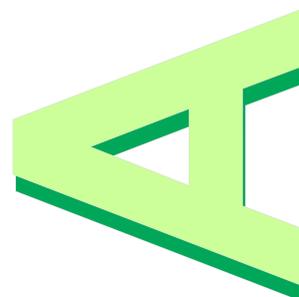


Salatteller „vegi & frisch“
mit Grillkäse und frischen Früchten

17,50 €

Salatteller „Land & Meer“
mit Medaillons vom Schweinefilet
und gebratenem Zanderfilet

19,70 €



Ein paar Pommes dazu???

2,00 €

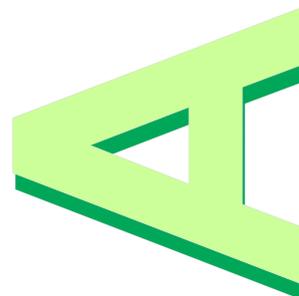
Deftig und lecker zwischen all dem Grünzeug:

gebratenes Kotelett
mit frischen Pfifferlingen,
Bratkartoffeln & Salat
24,80 €



Spritzige Fruchtschorle in

Maracuja
Johannisbeer
Himbeer



0,25l € 2,80 0,5l € 5,00 1l € 8,50



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Vornweg 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

€ 7,50

Fit in den Sommer

Salatteller „Fit im Hochwald“
mit gebratenen Putenstreifen

€ 18,50

fleischlos glücklich mit...

Veggie-Day

gebratene Quinoabällchen mit Ingwer 
auf schwarzen Beluga-Linsen mit Rahmlauch, Salat € 18,50

Kartoffelpizza 
Reibekuchenboden, belegt mit Sauerrahm,
vielen Vitaminchen & Käse, dazu Salat € 15,80
gerne auch vegan mit Tomatensauce & veganem Käse  

Flammkuchen „Wald & Wiese“ 
mit Sauerrahm, Käse, Zwiebeln, Pfifferlingen und Rucola € 12,80

Von echten Seelsäuren gelehrt ...

Duett von Lachs & Bachforelle
auf Kartoffelrösti, mit Lauchragout & Salat € 24,20

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 € 23,80

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 € 22,80

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 € 23,20

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

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,
Pommes & Salat € 23,50

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 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 Honigeisparfait
mit heißen Holunderheidelbeeren,
Pfannkuchenstreifen & Sahne

€ 8,90