

Liebe Gäste,

vor unserem Haus wurde neu gepflastert, damit wir Ihnen auch Terrassenplätze anbieten können. Was in diesem Jahr wahrscheinlich nicht mehr fertig wird, erhöht die Vorfreude auf den nächsten Sommer.

In den nächsten Wochen wird unser Eingang modernisiert und für Rollatoren und Rollstühle besser befahrbar werden. Bis es soweit ist, bitten wir um Ihr Verständnis für mögliche Umstände.

Wenn Sie dann mal drin sind, starten Sie doch ihre gemütlichen Stunden bei uns mit einem herbstlichen Apéritif:

Lillet Herbst

Lillet - Wildberry Tonic - Johannisbeere € 6,90

Amaretto Spritz

Amaretto - Sekt - Soda - Apfel € 6,90

oder einem alkoholfreien

Cranberry Mocktail

Cranberry - Holunder - Zitrone - Soda € 5,90

Apfel Spritz

Apfel - Bitter Lemon - Sekt (alk.frei) - Soda - Thymian € 5,90

Der Herbst verspricht nun leckere Gerichte

- rund um Apfel, Birne, Nüsse, Kürbis, Kartoffel & Co -
- ein Genuss für jeden Gaumen.

Wir freuen uns auf ihren Besuch.



Familie Marx

Vornweg im Herbst ...

Bruschetta Schinken

Landbrot mit Schmand, Wildschinken, Preiselbeeren & Käse € 8,50

Bruschetta Vegi

Landbrot mit Schmand, roten Zwiebeln, Oliven, Cherrytomaten & Käse € 8,00

Rindercarpaccio mit glasierten Birnen

Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 10,90

Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen

mit Salatbukett € 8,90

Ein Süppchen in Ehren - kann niemand verwehren ...

Kürbis-Suppe

Schmand - schwarzer Sesam - Crôutons € 7,90

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln

€ 7,50

...aus dem Forst - in den Forst

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

Hirsch mit Pfiff

Steaks vom Hirschkalb mit sautierten Pfifferlingen
Apfel-Chili-Chutney, Backofenkartöffelchen und Salat € 30,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein

mit hausgemachten Spätzle & Salat € 23,80

Auch im Herbst lecker ...

Schnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und Salat € 22,80

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

Putenschnitzel Feinschmecker Art
dazu Kroketten und Salat € 23,80

Medaillons vom Schweinefilet mit Calvadosrahmsauce,
karamelierten Apfelspalten, Kroketten & Salat € 23,50

Greimerather Grillteller
Dreierlei Steaks, ein Hackbällchen mit zweierlei Saucen
und Kräuterbutter, Pommes frites und Salat € 25,20

Köstlicher Fisch ...

Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingnudeln
Bärlauchbutter & Salat € 26,50

Vegetarisch lecker ...

Herzhafter Pfannkuchen mit Apfelringen,
Walnüssen, Ziegenkäse & Honig  € 17,50

Gebratene Quinoabällchen auf Beluga-Linsen,
dazu Lauchragout & Salat € 18,50
gerne auch vegan mit Tomatensauce  

Frisches Grünzeug

Salatteller „Fit im Hochwald“
mit gebratenen Putenstreifen € 18,50

Salatteller „Herbst“ 
mit gebackenen Kürbisstreifen, Kürbiskernen & Kürbiskernöl € 17,80

Für Schleckermäntchen....

Klassisch ... nun immer noch gold

„Schlemmertraum“

Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör & Sahne

€ 7,80

„heiße Liebe“

Vanilleeiscrème

mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,80

Zeit mal gewissisch...

„Schokoholic“

Schokoladeneiscrème mit 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

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung