

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

Mol watt annheres

Vorneweg:

Rindercarpaccio
mit glasierten Birnenspalten,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
€ 10,90

Kürbissuppe
Schmand - schwarzer Sesam - Crôutons
€ 7,90

Hauptgang:

Herzhafter Pfannkuchen
mit Apfelringen, Ziegenkäse, Walnüssen & Honig
€ 14,80

„En überbacken Schmier“
geröstetes Körnerbrot mit
Birne - Pfifferlinge - Preiselbeere - Camembert,
kleiner Salat
€ 15,50

Flammkuchen Herbstfarben
Ziegenfrischkäse, Kürbis, Feige, rote Zwiebel
€ 13,80



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 Herbst

Salatteller „Fit im Hochwald“
mit gebratenen Putenstreifen

€ 18,50

Salatteller „Herbst“
mit gebackenen Kürbisspalten

€ 17,80

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 gelernt ...

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, Backofenkartöffelchen & Salat € 30,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Salat € 23,80

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung.

"En Kupp" - 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

€ 25,20

Medaillons vom Schweinefilet mit Calvadosrahmsauce,
karamelisierten Apfelspalten, Kroketten & Salat

€ 23,50

Für Schleckermäulchen....

Klassisch ... nun immer noch good

„Schlemmertraum“

Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör & Sahne

€ 7,80

„heiße Liebe“

Vanilleeiscrème

mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,80

Zeit mal fruchtig-frisch...

„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 siekste Himmel...

Hausgemachtes Honigeisparfait
mit heißen Holunderheidelbeeren,
Pfannkuchenstreifen & Sahne

€ 8,90

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung