

Liebe Gäste,

wir hoffen, Sie sind gut ins neue Jahr gestartet.
Wir wünschen Ihnen für 2026 vor allem Gesundheit,
Zufriedenheit und viele schöne Erlebnisse.

Starten Sie Ihre schönen Erlebnisse doch gleich hier
mit einem schönen Apéritif:

Himbeer-Rosé-Spritz

Himbeer - Zitrone - Rosé-Sekt

6,90 €

Happy new Year -alkoholfrei -

Ingwer - Mandarine - Orange - Bitter Lemon

5,90 €

Zum Dessert empfehlen wir:

Magic Macchiato

Latte Macchiato mit Geschmack -

karamell - Apple pie - Schokolade weiß/braun -

3,70 €

Erbtantenkaffee

Kaffee - Eierlikör - Vanilleeis - Sahne

5,50 €

Der Winter verspricht leckere Gerichte

- rund um Apfel, Birne, Nüsse, Wirsing, Pilze & Co -

- ein Genuss für jeden Gaumen.

Wir freuen uns über ihren Besuch.



Familie Marx

Vorneweg im neuen Jahr ...

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

€ 8,50

Gerne auch 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 ...

Steinpilzcrèmesuppe mit Blätterteig-Pesto-Schnecke

€ 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 Rahmwirsing

€ 30,80

Deftiges Gulasch vom wilden Schwein
mit hausgemachten Spätzle & Salat

€ 23,80

Auch im neuen Jahr lecker ...

Schnitzel, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes frites und Salat

€ 22,80

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und Speckbohnen

€ 30,50

Putengeschnetzeltes mit zweierlei Saucen
dazu hausgemachte Spätzle und Salat

€ 23,20

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,
Kroketten & Salat

€ 24,50

Greimerather Grillteller

Dreierlei Steaks, ein Hackbällchen mit zweierlei Saucen
und Kräuterbutter, Pommes frites und Salat

€ 25,20

Festlicher Fisch ...

Gegrillter Zander mit Bärlauchbutter
auf Rieslingnudeln, dazu Salat

€ 26,50

Vegetarisch ins neue Jahr ...

Käse-Pfannkuchen
mit Wirsing, roten Zwiebeln & Champignons, Kürbisspalten,
Salat

€ 14,80

Gebratene Quinoabällchen auf Beluga-Linsen,
dazu Lauchragout & Salat
Gerne auch vegan (mit Tomatensauce).

€ 18,50

Winterliches Grünzeug

Salatteller „Winter“
mit gebratenen Rinderstreifen und karamellisierten Äpfeln

€ 19,80

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Für Schleckermännchen....

Klassisch ... nun immer noch goud

„Eis & heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

€ 7,80

„Feuerzauber“

Vanille- und Nusseiscrème
mit eingekochten Rumfrüchten & Sahne



€ 7,80

Heit mol fruchtig-frisch...

„Schokoholic“

Schokoladeneiscrème mit Schokoladensauce,
Sahne und Schokostreuseln

€ 7,80

Wie äm Ländchen ...

„Café Gourmet“

Tasse Kaffee mit drei süßen Kleinigkeiten

€ 6,90

Nur fier de Grims ...

„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 siekte Himmel...

Hausgemachtes Nougateisparfait
mit heißen Chilikirschen & Sahne

€ 8,90