

*Liebe Gäste,*

- jetzt ist er da, der Frühling -

Legen wir los mit seinen Boten ....

... Kräuter, Rhabarber, Veilchen & der König des Frühlings....Spargel!

Los geht`s mit einem frischen Apéritif:

**Rhabarber-Spritz**

**Rhabarber - Sekt - Minze**

€ 6,90



**Himbeer-Holunder-Traum**

**Holundersirup - Himbeeren - Zitrone - Sekt**

€ 6,90

Gerne auch was frisches Alkoholfreies:

**alkoholfreier Hugo**

**Holunderblütensirup - Minze - alkoholfreier Sekt**

€ 5,90

**Blumenwiese**

**Veilchensirup - Zitronensaft - Bitter Lemon - Sprite**

€ 5,90

Oder eine unserer hausgemachten Limonaden:

**Rhabarberlimonade**

0,5l

€ 5,00

**Heidelbeer-Holunder-Limonade**

0,5l

€ 5,00

Probieren Sie sich durch!

*Familie Marx*



## Vorneweg im Frühling ...

Bruschetta vom Greimerather Landbrot  
mit Crème fraîche, Wildschinken,  
Preiselbeeren und Käse, kleiner Salat € 8,50

Grüner Spargel  
mit Tomaten-Zwiebeln-Kräuter-Marinade € 9,50

Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen  
mit Salatbukett € 8,90

## Ein Süppchen in Ehren - kann niemand verwehren ...

Spargelcrèmesuppe mit grünen Spargelscheibchen € 8,50

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

## *Immer 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  
mit Champignonrahm, Kochschinken & Käse Überbacken,  
dazu Kroketten und Salat € 23,20

Medaillons vom Schweinefilet  
mit frischem Spargel & Sauce Hollandaise, Kroketten € 28,50

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

## *leckerer Fisch ...*

Gegrillter Zander mit Bärlauchbutter  
auf Rieslingnudeln, dazu Salat € 26,50

## *Vegetarisch nun gudd ...*

Kräuter-Pfannkuchen  
mit Ragout von zweierlei Spargel, Salat € 20,80

Gebratene Quinoabällchen auf Beluga-Linsen,  
dazu Lauchragout & Salat € 18,50  
Gerne auch vegan (mit Tomatensauce).

## *Grünzeug, grade im Frühling lecker*

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

## *Für Schleckermäntchen....*

### *Klassisch ... nun immer noch gold*

„Schwarzwaldbecher“

Vanille- und Schokoeis

mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne, Schokosauce

€ 7,80

„Coup Dänemark“

Vanilleeiscrème

mit heißer Schokosauce & Sahne

€ 7,80

### *Zeit mal fruchtig-frisch...*

„Himbeertraum“

Vanilleeis & Himbeersorbet mit Schokosauce, Himbeermark, 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 Holunder-Heidelbeeren, Pfannkuchenstreifen & Sahne € 8,90

„Rhabarber Olé“

Rhabarbercrumble, Vanilleeis & Sahne

€ 8,50