

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



Frühlings ...

Vorneweg:

Rindercarpaccio marinierter Spargel - Pinienkerne - Rucola	€ 13,80
Spargelcrèmesuppe mit grünen Spargelscheibchen	€ 8,50

Hauptsach gudd gess:

Kräuterpfannkuchen mit Ragout von zweierlei Spargel, Salat	€ 20,80
Flammkuchen „Spargel“ Schmand - zweierlei Spargel - Cherrytomaten - Käse	€ 15,80
Frühlingsnudeln dünne Bandnudeln - rote Zwiebeln - Tomaten - Frühlingslauch - Spargel - Kräuter, Salat	€ 20,80

Hinnerher Spargel mol anners:

karamelisierter grüner Spargel - Himbeersorbet - Sahne -	€ 10,90
---	---------



... kriecht im der Luft

Vornweg durch Heimat und Umgebung...

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

*Vorsicht!
- macht süchtig -*

€ 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

Französische Zwiebelsuppe 
mit Brotwürfeln und Käse überbacken

€ 7,90

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

€ 7,50

Fit in den Frühling

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 Seesäuren 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 Hirschkalb mit Pfifferlingen
Apfel-Chili-Chutney, Backofenkartöffelchen & Salat € 30,80

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

"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“
mit Champignonrahm, Kochschinken
und Käse gratiniert, dazu Kroketten und Salat € 23,20

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

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

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