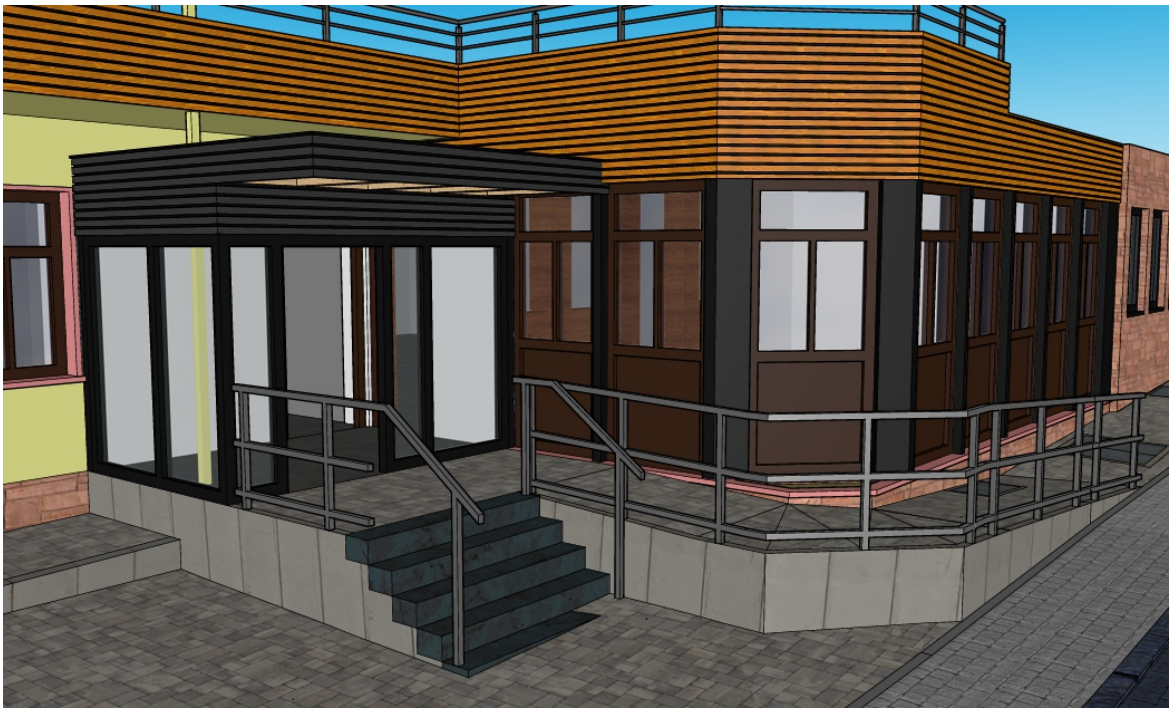
Liebe Gäste,

wir bauen für Sie unseren Eingang neu
und zwar so, dass **alle** gut zu uns hereinkommen können.

Bitte haben Sie noch etwas Geduld
und Verständnis für Schmutz, Durcheinander und Lärm.

Wenn es fertig ist, wird es schön sein

Vielen Dank Familie Marx



Mol watt anneres

ADVENT

Vorneweg:

Rindercarpaccio
mit Balsamicocrème, Zimtäpfeln & Walnußkernen
€ 14,50

Steinpilzsuppe
Schmand - Purple Curry - Crôutons
€ 8,90

Hauptgang:

Herzhafter Käse-Pfannkuchen
mit Wirsing, Kürbis, Champignons, Zwiebeln
€ 16,80

Medaillons vom Schweinefilet
mit Spekulatiuscrumble, dunkler Sauce,
Kroketten & Salat
€ 24,50

Flammkuchen Winter
Schmand, Ruccola, Birne, Brie, Preiselbeeren
€ 14,80

Für den kleinen Hunger:

gegrilltes Filet vom Bachsaibling
mit Kartoffel-Erbspüree & Salat
€ 18,50

Fier hinnerher:
Gewürzkuchen
mit Chilibeeren & weißem Schokoladeneis
€ 11,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Vorneweg durch Heimat und Umgebung...

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

Vorsicht!
– macht süchtig –

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 Winter ....

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

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung.

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 Seebären 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 Hirschkalb mit frischen Kräutersaitlingen
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 Knupp" - wie der willt`

Hackbraten "wie immer"
mit Champignonrahmsauce, gerösteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat € 17,80

Hackbraten "Waidmannsheil"
vom Wildschwein mit sautierten Kräutersaitlingen,
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

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

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung

Für Schleckermäulchen....

Klassisch ... nnn immer noch gond

„Schwarzwaldbecher"
Vanille- und Schokoeis
mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne, Schokosauce € 7,80

„Coup Dänemark"
Vanilleeiscrème
mit heißer Schokosauce & Sahne € 7,80

Heit mol rischtisch schokoladisch...

„Schokoholic"
Schokoeis & weißes Schokoladeneis mit Schokosauce, Sahne € 7,80

Wie äm 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

Alle Preise inkl. Mwst. und Bedienung