

Liebe Gäste,

- die Sonne verwöhnt uns - der Sommer ist da.
und mit ihm erfrischende Schorlen, fruchtige Cocktails und ganz viele
Salate & Gemüse.

Los geht's mit einem frischen Apéritif:

Lillet Wildberry

**Lillet - Schweppes Wildberry - geeiste Himbeeren, -
€ 6,90**

Berry Bliss - alkoholfrei -

**Beeren - Eiswürfel - Limette - Sprudel
€ 5,90**

oder einer fruchtigen Schorle:

Fruchtschorle

Maracuja - Johannibeere - Himbeere

0,5l 5,00€ 1l 8,80€

oder einem erfrischenden Eistee:

Eistee Sommerfrüchte

Früchtetee, beeren, Zitrone, Minze

Eistee Zitrone-Minze

Grüner Tee, Zitrone Minze

0,5l 5,00€ 1l 8,80€

Probieren Sie sich durch!

Familie Marx



Vornweg im Sommer ...

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

€ 8,50

oder auch vegetarisch
mit Schmand, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Käse

€ 8,00

Rindercarpaccio
mit marinierten Pfifferlingen, Rucola & Pinienkernen

€ 14,50

Panierte Schinken-Käse-Spargelröllchen
mit Salatbukett

€ 8,90

Ein Süppchen in Ehren - kann niemand verwehren ...

Pfifferlingcrèmesuppe mit Crôutons

€ 8,90

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 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 Pfeffersauce
Kroketten & Salat € 24,50

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

schmackhafter Fisch ...

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

Vegetarisch nun gudd ...

Kräuter-Pfannkuchen
mit sautierten Pilzen & Feta, Salat € 17,90

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

Grünzeug, grade im Sommer erfrischend

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

Salat „Altweibersommer“
mit gratiniertem Ziegenkäse, frischen Feigen
und gerösteten Sonnenblumenkernen € 19,70

Für Schleckermäulchen ...

Klassisch ... nun immer noch good

„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 siekte Himmel...

Schokokuchen mit lauwarmen Waldbeeren

Sahne und Walnußeis

€ 9,50

kleiner Pfannkuchen

mit Zwetschgenröster, Vanilleeis & Sahne

€ 8,90