

Herzlich Willkommen

Danke, dass Sie sich für einen Besuch im Forsthaus entschieden haben. Schön, dass Sie bei uns sind!

Was für uns 2010 mit einer Suche nach einem Ort der Ruhe und Entschleunigung abseits der Großstadtheftik begann, hat sich mittlerweile zu einem gastronomischen Kleinod vor den Toren Berlins entwickelt.

Die historischen Gebäude des Forsthauses sind alle liebevoll saniert. Das Forsthaus mit seinem fast 10.000 qm großen Garten inkl. der alten Streuobstwiese ist ein **idealer Ort, um im Grünen zu feiern, zu tagen, sich zu erholen und zu genießen.**

Unsere Speisekarte trägt seit **über 7 Jahren** die Handschrift **unseres Küchenchefs Joachim Schöber**. Bei der Auswahl der Speisen bringt er seine langjährigen Erfahrungen aus der internationalen Hotellerie und Gastronomie ein. Joachim Schöber und sein Team stehen für eine moderne Interpretation der traditionellen regionalen Küche.

Wie Sie schmecken und sehen werden, wird dabei besonderen Wert auf eine gesunde und frische Küche mit regionalen Zutaten gelegt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im FORSTHAUS Sommerswalde.

Herzlichst

Ihre Familie Franke und das **FORSTHAUS**-Team

Sommermenü

Blauer **FORSTHAUS Bellini** (Heidelbeer-Smoothie, Prosecco und Rosmarin auf Eis)

Einstimmende **FORSTHAUS Antipasti** mit kaltem Paprikasüppchen, eingelegten roten Zwiebeln, gebackenen Auberginen und hausgemachtem BIO-Kochschinken ⁶ vom Schwein, Ziegenfrischkäse

Zarte Tranchen vom **Tafelspitz** mit Bouillongemüse ^e, garniert mit frischen Kräutern und geraspeltem Meerrettich

Verführerische **Schokoladenravioli** ³ mit Vanilleeis ³ und Mandelkrokant

Preis pro Person	47,90 €
Preis pro Kinder (3-12 Jahre)	25,00 €

dazu	unsere Empfehlung		
	Chardonnay ^e , Weingut Studier, Pfalz	0,2 l / Fl. 0,75 l	7,50 / 32,00 €
	trockener, frischer Wein mit Anklängen von Vanille und Banane		

Aperitif

Martini auf Eis

bianco ^g oder extra dry ^{9,12,13}

5 cl **4,50 €**

MARTINI Fiero & Tonic ^{9,10,12,13}

auf Eis, mit Tonic gespritzt und mit frischer Orange angerichtet

Blutrot erfrischt dieser fruchtige und leicht bittere Aperitif, Aromen von Zitrusfrüchten und Blutorange verleihen ihm den typisch mediterranen Geschmack

0,2 l **7,50 €**

Lillet Buck auf Eis ^{g, 7,12}

Französischer Weinaperitif gespritzt mit Ginger Ale und Limettensaft

serviert auf Eis ein klassisch eleganter und leichter Aperitif mit frischem Geschmack

0,2 l **7,50 €**

Heidelbeer-Bellini

auf Eis mit Prosecco ^g oder alkoholfreiem Sekt ^g

Heidelbeer-Smoothie, serviert mit frischem Rosmarin

0,2 l **7,80 €**

HUGO

wahlweise mit Prosecco ^g, Weißwein ^g oder alkoholfreiem Sekt ^g

erfrischend spritzig mit Holunder ¹², frischer Minze und Limette

0,2 l **7,50 €**

HUGO Black

Holundersirup und schwarzer Johannisbeersaft gespritzt mit Prosecco ^g und Mediumwasser

eine erfrischende und kräftigere Alternative zum Klassiker, serviert mit frischer Minze und Limette

0,2 l **7,80 €**

APEROL Sprizz ^{7,10}

wahlweise mit Prosecco ^g, Weißwein ^g oder alkoholfreiem Sekt ^g

bittersüß spritzig, mit frischer Orange

0,2 l **7,80 €**

Vorspeisen

Korb mit Mehrkornbrot (ca. 140g) i-Roggen, i-Weizen **5,20 €**
frisch gebacken aus Natursauerteig, serviert mit Salbei -Butter ³

Kaltes Süppchen von der Paprika **6,50 €**
frische Paprika mit Salatgurken und Tomaten zu einer kalten Suppe verarbeitet, garniert mit Lauchzwiebeln

Unsere Soljanka
mit Wildfleisch aus der Region, Gurken, Paprika, Tomaten, Schmorkohl und roter Beete

tiefer Teller **9,90 €**
ovale Schale **7,90 €**

Einstimmende Forsthaus Antipasti **12,90 €**
kaltes Paprikasüppchen, eingelegte rote Zwiebeln, gebackene Aubergine
und hausgemachter BIO-Kochschinken ⁶ vom Schwein, Ziegenfrischkäse

Junge knackige Salatblätter
angerichtet mit confierten Tomaten, eingelegten Oliven und Avocadospalten
garniert mit Hanfsamen, Radieschen-Sprossen, Kresse, Lauchzwiebeln,
abgeschmeckt mit Balsamico-Dressing ¹

tiefer Teller **9,90 €**
ovale Schale **7,90 €**

Zu allen Vorspeisen reichen wir Backwerk.

Vegetarisch & Vegan

Zucchini - Nudeln

18,90 €

auf Rucola Salatbett mit Blaubeeren und Zeder-Nuss-Pesto
mit einem Hauch Knoblauch von jungen Zwiebeln und verfeinert mit Ziegenfrischkäse ³

Sibirische Zeder-Nüsse werden auch Königsfrüchte oder „Perlen der Taiga“ genannt. Die Bäume werden bis zu 50 m hoch und 800 Jahre alt und wachsen unter schwierigsten klimatischen Bedingungen. Zeder-Nüsse enthalten neben Mangan, Kupfer, Kobalt und Zink hauptsächlich Eisen und Magnesium, sowie Vitamin E und B. Zu 90 % aber bestehen sie aus wertvollen ungesättigten Fettsäuren und essentiellen Eiweißen.

Grüner Garten

19,50 €

mit allerlei Gemüse der Saison, marinierte Salate verfeinert mit Hanfsamen, roh marinierte Zucchininudeln mit Knoblauch-Tomaten und Süßkartoffeln aus dem Ofen, garniert mit Sprossen, Kresse und Lauchzwiebeln

Angelehnt an die Idee einer Super-Food-Bowl entstand unser grüner Teller. Hinter dem Prinzip einer Bowl (dt. Schale) stecken Ernährungsprinzipien der chinesischen und japanischen Medizin. Sie vereinen sowohl ein günstiges Verhältnis zwischen komplexen Kohlehydraten, Eiweißen und Fetten als auch den Anteil von roher und gekochter Kost.

Gebackene Aubergine



17,90 €

mit Olivenöl und Majoran, an hausgemachtem Tomatenpesto, und Kichererbsen-Hummus ^{f,k}
dazu reichen wir in der Schale gebackene kleine Kräuterkartoffeln

dazu unsere Empfehlung

Bianco Secco ^g, Frizzante, OcaBianca
Zartgrün mit hellen Reflexen, frischer Apfelduft mit Aprikosennote
und feinfruchtiger Säure

0,2 l / 0,75 l

4,90 € / 23,00 €

Fisch

Gegrillte Lotte "Seeteufel" ^b aus dem Atlantik **22,90 €**

auf Zucchini - Nudeln mit Blaubeeren und Zeder-Nuss-Pesto
mit einem Hauch Knoblauch von jungen Zwiebeln und verfeinert mit Ziegenfrischkäse ³

Zartes Kräutermatjesfilet ^b **18,90 €**

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, Avocadospalten, confierten kleinen Tomaten,
serviert mit kleinen Kressekartoffeln an hausgemachter grüner Sauce ³

Geräucherte Forelle ^b **19,90 €**

fangfrisch aus den Flüssen der Region, mit hausgemachter grüner Sauce ³ und kleinem Salat ¹
serviert mit gebackenen Kräuterkartoffeln, garniert mit Gartenkresse
in Buchenholz und Wacholder frisch geräuchert

dazu **unsere Weinempfehlung**

Grauer Burgunder ^g, Weingut Bischoffingen, Baden 0,2 l **7,30 €**

trockener, sehr fruchtiger und frischer Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln

Unsere Kräutersoße ist eine hausgemachte grüne Joghurt-Soße ³ aus sieben frischen Gartenkräutern wie Gartenkresse, Sauerampfer, Dill, Pimpernelle u.a.

Fleisch

Hausgemachte Wildbratwurst ^{l,e}

mit Pfannengemüse, handgeschälten Salzkartoffeln und Wild-Jus,
serviert mit hausgemachtem Senf ^l

18,90 €

Zarte Tranchen vom Rinder-Tafelspitz

mit Bouillongemüse ^e, garniert mit frischen Kräutern und geraspeltem Meerrettich

22,90 €

Zart geschmortes Schaufelstück vom Rind

mit Pfannengemüse, geschmorte Kräuterkartoffeln und Bratensauce ^e

Wir nehmen uns sehr viel Zeit für das Schmoren des Schaufelstücks. Somit bleibt das edle Fleisch schön saftig und zart, ebenso wie die feinen Sehnen. Nicht nur bei Kennern als Delikatesse bekannt!

24,50 €

Gegrilltes BIO-Kotelett „300g“ vom Landschwein

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, Pfannengemüse und in der Schale gebackene Kräuterkartoffeln

Das BIO-Schwein bekommen wir von der Havelmanufaktur aus Velten.

26,90 €

dazu unsere Weinempfehlung

Cabernet-Sauvignon/Merlot ^e, Weingut Studier, Pfalz

trockener starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere

0,2 l / Fl. 0,75 l

7,50 € / 34,00 €

Beilagen

Zusätzliche Beilagen zum Hauptgericht, im Schälchen serviert

je 4,90 €

in der Schale gebackene kleine Kräuterkartoffeln

Süßkartoffelspalten aus dem Ofen

gedrehte frische Nudeln ^{3, i-Weizen}

handgeschälte Salzkartoffeln ³

Pfannengemüse

hausgemachte grüne Soße ³

Portion Bratensoße ^e

hausgemachte Salbeibutter ³

Gern packen wir Ihre Speisen zum Mitnehmen für Sie ein.

Verpackung zum Mitnehmen, je Schale

2,00 €

Sollten Sie einmal nicht so großen Hunger haben, können Sie sich auch ein Gericht teilen.

Gedeck für geteilte Tellergerichte

2,50 €

Kinder

Für unsere Kleinsten

7,90 €

Gedrehte frische Nudeln ^a ^{i-Weizen} mit Parmesankäse ³ und hausgemachter Tomatensauce

Mini Pizza ^{i-Weizen} mit Tomatensauce und Reibekäse ³

Salzkartoffeln mit Bratensauce, kleinem Gemüse und gekochtem Tafelspitz

Aufpreis für einen Zusatz

2,90 €

Räuberteller

2,00 €

1 Kugel Eis

3,00 €



Fragen Sie nach unserem aktuellen Eisangebot.

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn <small>a,d i-Weizen</small>	10,50 €
karamellisiert mit hausgemachten Zwetschgenröstern, Mandeln und Puderzucker	
Unser Kaiserschmarrn wird frisch zubereitet. Daher bitten wir eine kleine Wartezeit einzuplanen.	
Bestellen Sie Ihren Schmarrn am besten gleich bei der Tischreservierung mit.	
Panna cotta mit frischen Beeren 	5,90 €
diese Creme wird mit Hafermilch und frischer Vanille gekocht, zum Süßen verwenden wir Kokosblüten Zucker	
FORSTHAUS Eisbecher	8,20 €
drei zart schmelzende Kugel Eis ³ aus der Manufaktur Eisspatz	
mit Mangopüree und Erdbeeren, etwas Sahne ^d und frische Minze aus dem Forsthausgarten	
Classic heiß & kalt <small>3,8,d</small>	5,50 €
Espresso mit 1 Kugel Vanille-Eis ^{3,d}	
Portion Schlagsahne	1,10 €
Kuchen <small>3, a, i-Weizen</small>	
wechselnde Angebote an Blechkuchen und Cremeschnitten	
Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.	

Unser Eis beziehen wir vom „Eisspatz“.

Die Berliner Manufaktur verzichtet komplett auf chemische Zusatzstoffe - Eis pur.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über unser aktuelles Angebot.

Wein

ROSÉWEINE

Gens et Pierre Bio ^g, Weingut Gens et Pierre, Frankreich-Languedoc, 0,2 l / Fl. 0,75 l **7,30 € / 29,00 €**
lebendiger, eleganter und vollmundiger Wein mit erfrischenden Aromen von roten Johannisbeeren und frischen Himbeeren

50 Grad Pinot Noir Rosé ^g, Weingut Schloss Johannisberg, Rheinhessen 0,2 l / Fl. 0,75 l **7,50 € / 32,00 €**
intensives Lachsrosa, in der Nase zauberhafte Aromen von Erdbeere, Himbeere und reifen Amarena-Kirschen begleitet von kräutigen Noten

ROTWEINE

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. ^g Sensi Italien-Toskana 0,2 l / Fl. 0,75 l **6,70 € / 26,00 €**
trockener, vollmundiger und samtiger Wein mit herrlichen Aromen von Sauerkirschen

Primitivo SALENTO ^g, Weingut a6mani, Italien-Apulien 0,2 l / Fl. 0,75 l **7,30 € / 29,00 €**
eleganter, trockener Wein mit seidiger Struktur und langem Nachhall

Cabernet-Sauvignon/Merlot ^g, Weingut Studier, Pfalz 0,2 l / Fl. 0,75 l **7,50 € / 32,00 €**
trockener starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere

Wein

WEIßWEINE

Trio ^g , BIO Weingut Sander, Rheinhessen, trockener, duftiger und fruchtiger Wein mit floralen Tönen	0,2 l / Fl. 0,75 l	6,30 € / 26,00 €
Grauer Burgunder ^g , Weingut Bischoffingen, Baden trockener, sehr fruchtiger und frischer Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln	0,2 l / Fl. 0,75 l	6,30 € / 26,00 €
Riesling , Collage ^g , Weingut Hammel, Pfalz Riesling der Extraklasse mit Pfirsich- und Apfelaromen	0,2 l / Fl. 0,75 l	6,90 € / 28,00 €
Nahe Feinherb QBA ^g , Weingut F. E. Schott, Nahe trockener Cuveé aus Riesling, Weißburgunder und Scheurebe fruchtiger und unkomplizierter Trinkgenuss	0,2 l	6,30 €
Chardonnay ^g , Weingut Studier, Pfalz trockener, frischer Wein mit Anklängen von Vanille und Banane	0,2 l / Fl. 0,75 l	7,50 € / 32,00 €
Weißweinschorle	0,2 l	5,20 €

Prickelndes

FRIZZANTE

Rosato Secco [®], OcaRosa

Zartes Lachsrosa mit frischem Duft nach reifen Kirschen, sehr zart und filigran am Gaumen, feinfruchtiges Prickeln

0,2 l / 0,75 l

4,90 € / 23,00 €

Bianco Secco [®], OcaBianca

Zartgrün mit hellen Reflexen, frischer Apfelduft mit Aprikosennote und feinfruchtiger Säure

0,2 l / 0,75 l

4,90 € / 23,00 €

PROSECCO

MIONETTO Prosecco [®], Kellerei Mionetto, Italien-Venetien

trockener, erstklassiger Schaumwein, intensiv, feinperlig, fruchtig und leicht

0,1 l / 0,75 l

4,50 € / 32,00 €

SEKT

Riesling Sekt [®], Johann Baptist

extra trocken

0,1 l / 0,75 l

3,90 € / 29,00 €

CRÉMANT

BRUT Grande-Cuvée 1531 de Aimery ROSÉ [®], Caves du SIEUR D'ARQUES,

Frankreich-Languedoc, lachsfarben, angenehm duftig mit Aromen von Orangen und Himbeeren

0,1 l / 0,75 l

5,20 € / 37,00 €

Bier

König Ludwig von der Schlossbrauerei Kaltenberg Bayern

0,3 l / 0,5 l

3,20 € / 4,90 €

hell vom Fass i-Gerste

dunkel im Winter vom Fass i-Gerste

im Sommer als Flaschenbier

WEIßBIER

hell im Sommer vom Fass i-Gerste,i-Weizen

im Winter als Flaschenbier

kristall Flasche i-Gerste

alkoholfrei Flasche i-Gerste

gerne servieren wir Ihnen einen **Weißbier-HUGO** i-Weizen

0,3 l / 0,5 l

3,20 € / 4,90 €

RADLER i-Gerste

unser Helles vom Fass mit Zitronenlimonade ¹²

0,3 l / 0,5 l

3,20 € / 4,90 €

Warsteiner alkoholfrei als Flaschenbier i-Gerste

Unser Durstlöcher mit 0,0% Alkohol, isotonisch,
vitaminhaltig und mit malzig-mildem Geschmack.

0,33 l

3,50 €

Spirituosen

BITTER

Ramazotti italienischer Halbbitter auf Eis, mit Zitrone	2 cl	3,80 €
Fernet Branca italienischer, kraftvoller und würziger Bitter	2 cl	3,80 €

WHISKEY

Bushmills Irish Malt Irischer Whiskey ⁷ , 10 Jahre, 40 %	2 cl	4,10 €
--	------	---------------

RUM

Myers`s Original Dark Jamaica Rum ⁷	2 cl	4,10 €
---	------	---------------

GIN

Bombay Sapphir	2 cl	4,10 €
-----------------------	------	---------------

BRÄNDE

Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand	2 cl	3,80 €
Honig Willi Österreichischer Williams Birnenbrand	2 cl	3,80 €
Haselnuss Barrique Österreichischer Haselnussbrand	2 cl	3,80 €
Grappa Valdisonzo Original italienischer Traubenbrand	2 cl	3,80 €

LIKÖRE

Baileys Original Irish Cream Likör ^{7,8,12} , 17 %	2 cl	3,30 €
Bols Advocaat Eierlikör ^{7,12,a} , 20 %	2 cl	3,30 €
Wirz süße Erdbeere	2 cl	3,80 €

Probieren Sie auch unsere Eisschokoladen- und Kaffeespezialitäten mit
Latte Advocaat oder Latte Baileys.

Erfrischungen

Arteser-QUELLWASSER - das lebendige Wasser! St. Leonhardt still St. Leonhardt medium	0,2l / 0,4l / 1,0l	1,90 € / 3,80 € / 7,50 €
Voelkel BIO SÄFTE Höchste Demeter Qualität Apfelsaft aus Streuobst naturtrüb Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €
Vom Spargelhof Kremmen Heidelbeersaft	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €
Alle Säfte auch als Saftschorlen wahlweise mit Leonhardt-Wasser, still wahlweise mit Leonhardt-Wasser, medium	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €
Hausgemacht Eistee mit frischen Zitronen, Orangen und Rohrzucker Limonensaft frisch mit Minze und Rohrzucker Holunder Limonade mit Holunder, frischer Zitrone und Minze	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €

Alle Getränke servieren wir gekühlt oder wahlweise auf Eis.

Erfrischungen

Cola koffeinhaltige Limonade

0,2 l / 0,4 l

2,90 € / 4,90 €

Coca-Cola ^{1,7,8,12}

Coca-Cola light ^{4,7,8,11}

Coca-Cola Zero ^{4,7,8,11}

Süße Limonade

0,2 l / 0,4 l

2,90 € / 4,90 €

Fanta ^{1,7,12},

Sprite ¹²

Spezi (Fanta gemischt mit Cola) ^{1,7,8,12}

Bittergetränke von Thomas Henry

0,2 l / 0,4 l

2,90 € / 4,90 €

Bitter Lemon ^{1,10,12},

Ginger Ale ^{7,12}

Tonic Water ^{10,1}

Proviant Limonaden BIO Qualität

0,33 l

3,80 €

Rhabarber- oder Apfelschorle (im Winter zusätzlich Zitronenlimonade)

Keine Konzentrate, keine Aromastoffe, keine Zitronensäure, hier ist nur das drin, was auch rein soll.

Nur leckerer, direkt gepresster naturtrüber Fruchtsaft, reines Mineralwasser und ein wenig BIO-Rohrzucker.

Alle Getränke servieren wir gekühlt oder wahlweise auf Eis.

Kaffee

Café Crème ⁸

Kaffee schwarz, mit Sahne ^{3,d} oder Milch

kleine Tasse

2,90 €

große Schale

4,00 €

Café au Lait ^{8,d}

Kaffee mit viel heißer Milch und feinem Milchschaum

4,30 €

Cappuccino ^{8,d}

je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feinem Milchschaum

kleine Tasse

3,70 €

große Schale

4,30 €

Latte Macchiato ^{8,d}

geschichtet mit viel heißer Milch, Espresso und feinem Milchschaum

4,90 €

Eiskaffee ^{3,8,d}

mit einer Kugel Vanille-Eis ^{3,d} und Schlagsahne ^{3,d} mit Schokoraspeln ^{3,d}

5,60 €

Kinderkaffee

kleine Tasse mit Milchschaum

0,90 €

Gern servieren wir alle Kaffeespezialitäten mit lactosefreier Milch oder Soja Milch + 0,70 €.

Espresso

Classic ⁸ unser Einfacher	2,50 €
Classic heiß & kalt ^{3,8,d} unser Einfacher mit 1 Kugel Vanille-Eis ^{3,8,d}	5,50 €
Doppio ⁸ unser Doppelter	4,10 €
Macchiato ^{8,d} unser Einfacher mit einem Löffel feinem Milchschaum	2,80 €
Latte Advocat ^{7,8,12,a,d} geschichtet mit 2cl Eierlikör, aufgeschäumter Milch, Espresso und garniert mit feinem Milchschaum	5,40 €
Latte Baileys ^{3,7,8,12,d} geschichtet mit 2cl Baileys, aufgeschäumter Milch, Espresso und garniert mit feinem Milchschaum	5,40 €

Tee

FRISCH

3,50 €

Minze

der hohe Gehalt an Menthol verleiht den typischen Geschmack. Tee aus frischer Pfefferminze

Salbei

würziger, leicht bitterer Tee zur Anregung der Verdauung, verfeinert mit Honig und Zitronenmelisse

Ingwer

sehr erfrischender und belebender Tee mit angenehmer Schärfe, frisch geriebener Ingwer mit heißem Wasser aufgebraut

KRÄUTERMISCHUNGEN

3,50 €

Muntermacher

weiches Aroma, schwach koffeinhaltig, klassischer Frühstückstee, Zitronengras, Brennnessel, geröstete Mate, Pfefferminze, Brombeerblätter, Rotbusch

Allwetter

klassischer Schietwetter-Tee aus dem „Alten friesischen Teehaus“ Nieblum, Brombeerblätter, Ringelblume, Rosenblüten, Anis, Fenchel, Huflattich, Sonnenblumen, Melisse, Spitzwegerich, Hagebutte, Holunderblüten, Königskerze, Pfefferminze

FRÜCHTE

3,50 €

Beerengarten

intensives Aroma mit kräftiger, rotschwarzer Farbe, enthält ausschließlich frisch getrocknete Früchte Apfel, Holunderbeeren, Rote Bete, Hibiskusblüten, schwarze und rote Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeerstücke, Erdbeerblätter, Himbeeren

Tee

KLASSISCH-SCHWARZ

3,50 €

Earl Grey

Schwarzer Blättertée mit einem Hauch Bergamottöl
leicht rauchige und typisch feine Zitrusnote von Bergamotte

Ostfrieze

kräftige Assam-Mischung mit malziger Note

GRÜN

3,50 €

Jasmin

halbfermentierter Oolong aus China mit vollblumigen Jasminblüten
Dieser Tee war dem Hof des chinesischen Kaisers vorbehalten.

CHAI

3,50 €

Süßer Scharfer

Denn Gegensätze ziehen sich an! Probieren Sie es aus!
Ingwer, Süßholz, Fenchel, Anis, roter Pfeffer

Chili

Dieser Tee schmeckt einfach SCHARF!
Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, roter Pfeffer, Chili

auch als **Chai Latte** ^d mit heißer Milch

+ 1,10 €

Schokolade

Weißer Trinkschokolade mit Vanille ³	4,30 €
weiße Trinkschokolade mit viel aromatischer Bergmilch Süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem Süßen Trinkbonbon.	
Trinkschokolade Milch Kakao ³	4,30 €
gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamelkuvertüre Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen.	
Schwarze Trinkschokolade 	4,30 €
dunkle Trinkschokolade mit einem besonders hohen Kakaoanteil, kompromisslos intensiv Zubereitet mit Sojamilch und veganen Schokostreuseln.	
Eisschokolade ^{3,8,d}	5,60 €
mit einer Kugel Vanille-Eis ^{3,d} mit Schlagsahne ^{3,d} und Schokoraspeln ^{3,d}	
Portion Schlagsahne	1,10 €

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heißer Soja-, laktosefreier oder Kuh-Milch.

Inhaltsstoffe und Allergene

INHALTSSTOFFE

- | | | | |
|---|----------------------|----|----------------------|
| 1 | Antioxidationsmittel | 7 | Farbstoff |
| 2 | geschwefelt | 8 | koffeinhaltig |
| 3 | Milcheiweiß | 9 | Benzoessäure |
| 4 | Süßungsmittel | 10 | chininhaltig |
| 5 | gewachst | 11 | Aspartam |
| 6 | Nitritpökelsalz | 12 | Aromastoffe |
| | | 13 | Konservierungsstoffe |

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- | | | | |
|---|----------------------------|---|-------------------------|
| a | Eier | h | Erdnüsse |
| b | Fisch | i | Glutenhaltiges Getreide |
| c | Krebstiere | j | Lupine |
| d | Milch | k | Schalenfrüchte |
| e | Sellerie | l | Senf |
| f | Sesam | m | Sojabohnen |
| g | Schwefeldioxid und Sulfite | n | Weichtiere |

**Trotz Sorgfalt können Spuren von Sesam, Erdnüssen und Soja enthalten sein.
Die Kennzeichnung ist mit bestem Wissen und Gewissen erstellt.**

Qualitätskodex

Wir haben uns einem **Qualitätskodex** verschrieben, der uns verpflichtet, für unsere Gerichte frische Gemüse und Kräuter zu verarbeiten.

Beim Einkauf unserer Waren berücksichtigen wir regionale und saisonale Angebote. Nur wenn regionale Lebensmittel nicht zur Verfügung stehen, greifen wir auf andere Lieferanten zurück.

Unsere Lieferanten werden von uns höchst persönlich ausgewählt, um unserem hohen Standard zu entsprechen.

Es werden keine Convenience Produkte (industriell produzierte halbfertige Nahrungsmittel), Saucenpulver, Geschmacksverstärker künstliche Aromen und Farbstoffe verwendet.

Wir marinieren und räuchern im Haus und veredeln so nach unseren eigenen hohen Maßstäben.

Wir verwenden ausschließlich Eier von Hühnern aus regionaler Weidehaltung und BIO Milch & -Produkte, um Mensch und Tier zu schützen.

Eine unserer Herausforderungen ist es, Zucker bei der Zubereitung auf das Nötigste zu reduzieren oder, wenn möglich, komplett darauf zu verzichten.

Unsere Küche bietet Ihnen eine hohe handwerkliche Geschicklichkeit mit Augenmerk auf das Wesentliche und eine minimalistische Zutatenliste.

Gut zu wissen

Öffnungszeiten	Freitag	17:00h – 22:00h
	Samstag	17:00h – 20:00h
	Sonntag	12:30h – 21:00h
	An Feiertagen	12:30h – 22:00h

Für **geschlossene Veranstaltungen** öffnen wir unser Restaurant auch gerne **außerhalb der Öffnungszeiten** und an **Ruhetagen**.

WLAN Zugang über Forsthaus Gast
Code FH042021

Bezahlung Bar, ec-cash mit Geheimzahl oder Kreditkarte

Website www.forsthaus-sommerswalde.de

Social Media Folgen Sie uns auf  , um immer auf dem neusten Stand zu sein.

Unser Grundstück wird **videoüberwacht**.