

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

Vier Jahreszeiten

Goldener Herbst im Forsthaus

Wenn die Vögel nach Süden fliegen und Blätter die Bäume in bunten Farben erleuchten lassen, wird es Herbst. Gläsern wirkende Tautropfen verzieren die Wiesen in den Morgenstunden. Die Sonne lässt Wolken häufiger den Vortritt, die Tage werden kühler und gefühlt kürzer. Egal, denn jede Jahreszeit hat ihre Reize und diese stützen wir mit wohlschmeckenden Ideen aus unserer Küche.

So schmeckt der Herbst ab Mitte September bei uns im Forsthaus: Kürbis und Kohl in verschiedenen Variationen, leicht, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch, dazu erntefrisches Obst und himmlische Desserts. Lassen Sie sich gern überraschen.

21.3.-21.6. Frühling
Wenn die Natur erwacht

22.6.-21.9. Sommer
Wenn die Sonne lacht

22.9.-20.12. Herbst
Wenn die Vögel nach Süden fliegen

21.12.-20.3. Winter
Wenn der Kamin prasselt

Herbstmenü

Genießen Sie Ihren Apfel-Orangepunsch mit Nelken, Zimt und Sternanis und einem Schuss Rum (oder alkoholfrei, auf Vorbestellung draußen an der Feuerschale)

Deftige Pilzbrühe mit Steinpilzen, Champignons, Maronen, Staudensellerie^e und roten Zwiebeln

Geschmorte Entenkeule mit gebackenem Kürbis, cremiger Polenta^{3,d}, mit Parmesan verfeinert, an Rotwein-Kastanien-Jus⁹

Gratinierte Grießküchlein³ mit eingelegten Rumfrüchten, dazu eine Kugel Vanilleeis^{3,d}

Preis pro Person

44,50 €

Preis pro Kinder (3-12 Jahre)

25,00 €

Gans lecker

Ab dem 12. November:

Gänsebraten mit Brust und Keule, dazu handgeschnittener Rotkohl, gebackene Kürbisspalten und Kartoffelklöße... Kastanien-Rotweinjus⁹ darf hier nicht fehlen!

Preis pro Person

29,90 €

Kremmener Gänse auf Vorbestellung für vier Personen, auch außer Haus, auf Anfrage.

Aperitif

Martini auf Eis bianco ⁹ oder extra dry ^{9,12,13}	5cl	4,50 €
Andalö Heiss Sanddornlikör mit frischer Orange, gespritzt mit Sekt ⁹ leuchtende Farben mit viel Frucht und ganz leichter Säurenote	0,33 l	6,50 €
Lillet auf Eis ^{9,7,12} französischer Weinaperitif gespritzt mit Birnensaft, dekoriert mit Thymian serviert auf Eis, ein klassisch eleganter und leichter Aperitif mit frischem Geschmack	0,2 l	7,50 €
Apfel-Orangepunsch mit Nelken, Zimt, Sternanis auf Wunsch mit einem Schuss Rum	0,33 l	4,90 € 6,50 €
HUGO wahlweise mit Prosecco ⁹ , Weißwein ⁹ oder alkoholfreiem Sekt ⁹ erfrischend spritzig mit Holunder ¹² , frischer Minze und Limette	0,2 l	7,50 €
HUGO Black Holundersirup und schwarzer Johannisbeersaft gespritzt mit Prosecco ⁹ 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 ⁹ , Weißwein ⁹ oder alkoholfreiem Sekt ⁹ bittersüß spritzig, mit frischer Orange	0,2 l	7,80 €

Vorspeisen

Pita-Brot ¹-Weizen mit dreierlei Aufstrich 7,90 €

Pita-Brot aus Legebruch, serviert mit BIO Salbei -Butter ³, hausgemachter Grüne Sauce ³ und Oliver-Tomatenpesto

Deftige Pilzbrühe ^{Vegan}
mit Steinpilzen, Champignons, Maronen, Staudensellerie ^e und roten Zwiebeln 7,90 €

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

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

FORSTHAUS Antipasti 12,90 €
mit hausgemachtem Rindersaftschinken ⁶, mildem Ziegenfrischkäse, eingelegten roten Zwiebeln,
gebackenen Kürbisspalten und deftigem Pilzsüppchen

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

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

Zu allen Vorspeisen reichen wir Backwerk.

Vegetarisch & Vegan

Leicht pikantes Gemüse-Curry in Kokosmilch gekocht **Vegan** 18,90 €
serviert mit Pfannengemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen, garniert mit Lauchzwiebeln

Das Curry bekommt seine fruchtige Note vom Zitronengras sowie die Schärfe von einer milden Chili-Sorte.

Grüner Garten **Vegan** 19,50 €
mit allerlei Gemüse der Saison, marinierte Salate verfeinert mit Hanfsamen, roh marinierte Rote Beete, 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.

Handgemachte Kürbisravioli ³ 17,90 €
mit konfierten kleinen Tomaten, frischen Kräutern, mildem Ziegenfrischkäse und einem Hauch Zwiebelknoblauch
auch vegan ohne Ziegenfrischkäse

dazu **unsere Empfehlung**
Bianco Secco ⁹, Frizzante, OcaBianca 0,2 l / 0,75 l 4,90 € / 23,00 €
Zartgrün mit hellen Reflexen, frischer Apfelduft
mit Aprikosennote und feinfruchtiger Säure

Fisch

FORSTHAUS Fischtopf 16,90 €
mit Dreierlei vom Fisch ^b, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern
dazu reichen wir lauwarmes Pitabrot

Gegrillte Lotte "Seeteufel" ^b aus dem Atlantik 22,90 €
an gebacken Kürbisspalten und cremiger Polenta ^{3,d}

Geräucherte Tranchen vom Bachsaibling ^b 19,90 €
mit hausgemachter Grüner Sauce ³ und kleinem Salat ^l serviert mit gebackenen Kräuterkartoffeln,
garniert mit Gartenkresse hausgeräuchert
geräuchert in Buchenholz und Wacholder

dazu unsere Weinempfehlung 0,2 l 7,30 €
Grauer Burgunder ^g, Weingut Bischoffingen, Baden
trockener, sehr fruchtiger und frischer Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln

Fleisch

Hausgemachte Wildbratwurst^{l,e} 18,90 €
mit Pfannengemüse, handgeschälten Salzkartoffeln und Wild-Jus,
serviert mit hausgemachtem Senf^l

Geschmorte Entenkeule 24,90 €
mit gebackenem Kürbis, cremiger Polenta^{3,d}, mit Parmesan verfeinert, an Rotwein-Kastanien-Jus⁹

Zart geschmortes Schaufelstück vom Rind 24,50 €
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!

Wildbret aus dem Schwantener Forst 19,90 €
fein geraspelttes Fleisch vom Wildschwein mit Tomaten, Kräutern, Zwiebelknoblauch
und Schafskäse³ im Ofen gebacken, als Beilage reichen wir hier handgemachte Kürbisravioli³

dazu unsere Weinempfehlung 0,2 l / Fl. 0,75 l 7,50 € / 34,00 €
Cabernet-Sauvignon/Merlot⁹, Weingut Studier, Pfalz
trockener starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere

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	
cremige Polenta ^{3,d}	
handgemachte Kürbisravioli ^d	
Pfannengemüse	
hausgemachte grüne Soße ³	
Portion Bratensoße ^e	
hausgemachte Salbeibutter ³	

Gerne 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 Rinderschmorbraten

Aufpreis für einen Zusatz 2,90 €

Räuberteller 2,00 €

1 Kugel Vanille-Eis 3,00 €

Kinderpunsch 0,2L 2,90 €



Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{a,d} ^{l-Weizen} 10,90 €
karamellisiert mit hausgemachten Zwetschgenröstern, Mandeln und Puderzucker

Crème Brulée 5,90 €
mit frischer Vanille und einem Hauch Karamell, serviert mit Orangenfilets

Gratinierte Grießküchlein ³ mit eingelegten Rumfrüchten 8,20 €
zum Teil aus dem FORSTHAUS-Garten und Heidelbeeren aus Kremen, dazu eine Kugel Vanilleeis ^{3,d}

Classic heiß & kalt ^{3,8,d} 5,50 €
Espresso mit 1 Kugel Vanille-Eis ^{3,d}

Portion Schlagsahne 1,10 €

Kuchen ^{3, a, l-Weizen}
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.

Wein

ROSÉWEINE

Gens et Pierre Bio⁹, 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

ROTWEINE

Montepulciano d' Abruzzo D.O.C. ⁹ 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 SALENTO⁹, 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/Merlot⁹, Weingut Studier, Pfalz 0,2 l / Fl. 0,75 l 7,50 € / 32,00 €
trockener starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere

Spätburgunder⁹, Weingut Kissinger, Rheinhessen 0,2 l / Fl. 0,75 l 7,30 € / 29,00 €
trockener Wein, mit würzigen Aromen und langem Nachhall

Wein

WEIßWEINE

Grauer Burgunder ⁹ , 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 ⁹ , Weingut Hammel, Pfalz Riesling der Extraklasse mit Pfirsich- und Apfelaromen	0,2 l / Fl. 0,75 l	6,90 € / 28,00 €
Chardonnay ⁹ , Weingut Studier, Pfalz trockener, frischer Wein mit Anklängen von Vanille und Banane	0,2 l / Fl. 0,75 l	7,50 € / 32,00 €
Sauvignon Blanc ⁹ , Weingut Studier, Pfalz trockener, frischer Wein	0,2 l / Fl. 0,75 l	7,50 € / 32,00 €
Nahe Feinherb QBA ⁹ , Weingut F. E. Schott, Nahe trockener Cuveé aus Riesling, Weißburgunder und Scheurebe fruchtiger und unkomplizierter Trinkgenuss	0,2 l	6,30 €
Weißweinschorle	0,2 l	5,20 €

PrickelIndes

FRIZZANTE

Rosato Secco ^g, OcaRosa

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

0,2l / 0,75 l

4,90 € / 23,00 €

Bianco Secco ^g, OcaBianca

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

0,2l / 0,75 l

4,90 € / 23,00 €

PROSECCO

MIONETTO Prosecco ^g, Kellerei Mionetto, Italien-Venetien

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

0,1l / 0,75 l

4,50 € / 32,00 €

SEKT

Riesling Sekt ^g, Johann Baptist

extra trocken

0,1l / 0,75 l

3,90 € / 29,00 €

Unsere Empfehlung

Riesling Sekt ^g, Johann Baptist,
mit einem Schuss süße Erdbeere von Wirtz

0,1l

5,50 €

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

WEIBBIER

hell Flaschenbier i-Gerste, i-Weizen

im Sommer vom Fass

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 €

Warsteiner alkoholfrei als Flaschenbier i-Gerste

unser Durstlöscher mit 0,0% Alkohol, isotonisch,
vitaminhaltig und mit malzig-mildem Geschmack

0,33 l

3,20 €

Warsteiner Radler alkoholfrei i-Gerste

Warsteiner alkoholfrei und Zitronenlimonade ¹², 0,0% Alkohol, 100% natürlich

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 Saphir	2 cl	4,10 €
---------------	------	--------

BRÄNDE

Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand	2 cl	3,80 €
Honig Willi Österreichischer Williams Birnenbrand	2 cl	3,80 €
Haselnuss Barrigue 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 oder medium	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €
Hausgemacht Eistee mit frischen Zitronen, Orangen und Rohrzucker Holunder Limonade mit Holunder, frischer Zitrone und Minze	0,2l / 0,4l	3,20 € / 5,60 €

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 €

Kinderkaffee

kleine Tasse mit Milchschaum

1,20 €

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 aufgebrüht

KRÄUTERMISCHUNGEN

3,50 €

Muntermacher

weiches Aroma, schwach koffeinhaltig, klassischer Frühstückstee, Zitronengras, Brennessel, 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 Blätterttee 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

+ 1,50 €

Schokolade

Weiße Trinkschokolade mit Vanille ³ weiße Trinkschokolade mit viel aromatischer Bergmilch Süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem Süßen Trinkbonbon.	4,30 €
Trinkschokolade Milch Kakao ³ gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamelkuvertüre Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen.	4,30 €
Schwarze Trinkschokolade  dunkle Trinkschokolade mit einem besonders hohen Kakaoanteil, kompromisslos intensiv Zubereitet mit Sojamilch und veganen Schokostreuseln.	4,30 €
Portion Schlagsahne	1,10 €

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

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.

Gut zu wissen

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

Für geschlossene Veranstaltungen öffnen wir das FORSTHAUS 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.