

Speisen & Getränke

FORSTHAUS
am Schloss Sommerswalde

Herzlich willkommen!

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 im Berliner Umland 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 und zu genießen.**

Unsere Speisekarte trägt von der ersten Stunde an 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.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Familie Franke und das FORSTHAUS-Team

Wie alles begann

1860	Baujahr FORSTHAUS inkl. Scheune
1888	Übergang in den Besitz von Richard Sommer, Berliner Rittergutbesitzer und Leutnant (1849-1916) und Namensgeber von Sommerswalde
1889-91	Wohnsitz der Großfamilie Sommer mit insg. 11 Kindern
ab 1891	vermutlich Nutzung als Försterei, Namensgebung FORSTHAUS
1919	Verkauf der Schlossanlage durch die Erben Sommers 3 Jahre nach dessen Tod
1919	Übergang an Siedlungsgemeinschaft Schwante, Ansiedlung von 32 Offiziersfamilien
1922	Erwerb durch Dr. Erich Lübbert, Industrieller u. Kolonialberater des letzten dt. Kaisers
1945	Flucht der Familie Lübbert vor der Roten Armee in den Westteil Deutschlands
1945-89	zunächst russische Kommandantur, ab 1950 Nutzung als FDJ-Pionierleiterschule
1989	Erste umfängliche Sanierungsarbeiten bis Herbst; danach 25 Jahre Leerstand
2003	Übernahme des Schlosses durch die Tharpaland e.V. / Herauslösung des Forsthauses
2012	Erwerb des FORSTHAUSES durch die Familie Franke und Grundsanierung
2015	Am ersten März eröffnet das FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde;



Geschichte des Hauses

Ca. 1860 wurde das FORSTHAUS als Teil des Schloss-Ensembles gebaut. Bauherr war Erasmus Wilhelm von Redern. Der Familie gehörte seinerzeit auch das Schloss Schwante, nur wenige Kilometer von hier entfernt. 1888 wurde die gesamte Schlossanlage von dem Berliner Industriellen Richard Sommer gekauft. Ihm haben das Schloss und FORSTHAUS seinen Namen zu verdanken.

Die bewegte Geschichte des FORSTHAUSES haben wir auf der folgenden Seite für Sie zusammengefasst. Darüber hinaus liegt im Restaurant ein ausführliches Buch zur Entstehungsgeschichte des FORSTHAUSES aus. Fragen Sie gerne danach.





Speisenkarte

Forsthaus-Menü

Büffel-Mozzarella³ à la "Paolella" mit Kräuterpesto 

Salat von Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln

Hähnchenbrust im Speckmantel⁶ mit Salbei und Rucola^{e,l}

gebratenes Gemüse, Pilze, Kartoffelnocken^{a,i}

Schokoladencreme^m 

mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz

Preis pro Menü

40 €

Kinderpreis (3-12 Jahre)

25 €

Vorspeise

Sauerteigbrot mit Krusteⁱ  FORSTHAUS grüne Sauce ^{3,a}	6 €
Süßkartoffelsuppe  mit geräuchertem Tofu ^m , Lauchzwiebeln und Hanfsamen	8 €
kaltes Süppchen von der Melone  mit frischer Minze und Ziegenfrischkäse, Sauerteigbrot mit Kruste ⁱ	6 €
knackiger Römersalat mit würzigem Dressing^{a,b,l} und Parmesan³  Sauerteigbrot mit Kruste ⁱ , confierte Cherrytomaten, Lauchzwiebeln	9 €
Eintopf mit Wildschweinbret und grünen Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Sauerteigbrot mit Kruste ⁱ	9 €
Büffel-Mozzarella³ à la "Paoella" mit Kräuterpesto³  Salat von Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln	14 €

Hauptspeise

Ofenkartoffel mit Steinsalz 	12 €
sommerlicher Salat ^{a,b,l} , FORSTHAUS grüne Sauce ^{3,a}	
in Olivenöl geröstetes Sauerteigbrot mit Kruste ⁱ	14 €
Limetten-Humus, mariniertes Gemüse, Hähnchenbrust im Speckmantel ⁶ , Römersalat, Kartoffelspalten (oder vegan mit geräuchertem Tofu ^m)	
Eintopf mit Wildschweinbret mit grünen Bohnen	14 €
Kartoffeln, Paprika und Sauerteigbrot mit Kruste ⁱ	
Teigtaschen ^{a,i} mit Gemüse und Ricotta gefüllt ³ und Tomatenpesto	18 €
im Kräuter-Buttersud ³ mit knackigem Gemüse und Gartenkresse	
FORSTHAUS grüner Teller mit Kaiserschoten und Hanfsamen 	19 €
confierte Strauchtomaten, Kräuterkartoffeln, Gemüse, Tomatenpesto	

Hauptspeise

Wildschweingulasch mit Tomaten, Olivenöl und Kräutern Pasta ^{a,i} , Ziegenfrischkäse ³ , Sprossen	20 €
zarte Hähnchenbrust im Speckmantel⁶ mit Salbei und Rucola^{e,l} gebratenes Gemüse, Pilze, Kartoffelnocken ^{a,i}	23 €
Filet vom gebratenen Lachs^b mit Tomatenpesto Kaiserschoten, Hanfsamen, confierten Tomaten, Kräuterkartoffeln	24 €
Schäufele vom Schwein^{e,l} gebratenes Gemüse, Ofenkartoffeln, FORSTHAUS grüne Sauce ^{3,a}	24 €
geschmorte Ochsenbäckchen^{e,l} gebratenes Gemüse, Nudeln ^{a,i} , Bratensauce, frische Kräuter	26 €

Dessert

Schokoladencreme^m 	7 €
mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz	
Eisschale mit zwei Kugeln Eis^d 	9 €
Heidelbeeren und Buttercrumble	
hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert^{3,a,i} 	12 €
Zwetschgenröster, Mandeln ^k und Puderzucker	

Kinder

Nudelnⁱ mit Tomatensauce  gehobelter Parmesankäse ³	6 €
Nudelnⁱ mit Tomatensauce  gehobelter Parmesankäse ³ und leckeres Gemüse	8 €
Backkartoffel mit Butterflocken³  leckeres Gemüse	8 €
kleine Hähnchenbrust⁶ Backkartoffel mit Butterflocken ³ oder Nudeln ⁱ mit Tomatensauce	8 €
Fischfilet^b dazu Backkartoffel mit Butterflocken ³ oder Nudeln ⁱ mit Tomatensauce	8 €
Zum Dessert eine Kugel Vanilleeis^d  mit Streuseln	3 €





Getränkete

Offene Weine

Weisswein

0,2 l

Grauer Burgunder, Weinmanufaktur Gengenbach

7 €

Baden, Qualitätswein, trocken

Riesling, Weinmanufaktur Gengenbach

7 €

Baden, mit feinen Zitrusnoten und dezenter Restsüße, halbtrocken

Riesling, Weingut Schmitges

8 €

Mosel, eleganter, unkomplizierter Riesling, trocken

Chardonnay, Weingut Studier

8 €

Pfalz, mit Anklängen von Vanille und Banane, trocken

Sauvignon Blanc, Weingut Studier

8 €

Pfalz, feine, würzige Note mit fruchtbetonter Säure, trocken

Weißweinschorle

6 €

Grauer Burgunder, Mineralwasser, auf Wunsch mit Eis

Offene Weine

Rosé

0,2 l

Gens et Pierre Sud-Sud IGP Bio, Weingut Gens et Pierre

8 €

Frankreich, Languedoc, mit erfrischenden Beeren-Aromen, trocken

Spätburgunder Rosé, Weinmanufaktur Gengenbach

8 €

Baden, fruchtbetont, saftig, Aromen von Erdbeeren, trocken

Rotweine

Montepulciano d`Abruzzo D.O.C., Weingut Sensi

7 €

Italien, Toskana, vollmundig, mit herrlichen Sauerkirsch-Aromen, trocken

Primitivo SALENTO, Weingut a6mani

8 €

Italien, Apulien, elegant, mit seidiger Struktur und langem Nachhall, trocken

Cabernet-Sauvignon/Merlot, Weingut Studier

9 €

Pfalz, starker Wein, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, trocken

Flaschenwein

Weisswein

0,75 l

Grauer Burgunder, Weinmanufaktur Gengenbach

27 €

Baden, Qualitätswein, vollmundig, trocken

Riesling „Tage wie diese“, Weingut Hammel

32 €

Pfalz, im Holzfass gereift, sehr schöne Frucht, trocken

Erdener Riesling, Spätlese, Weingut Schmitges,

39 €

Mosel, beste Steilhanglage Erdener Treppchen, mit feiner Mineralität, trocken

Lugana Limne DOC, Weingut Tenuta Roveglia

36 €

Italien, Lombardei, herrlicher Sommerwein mit feiner Frucht, trocken

Flaschenwein

Rosé

0,75 l

The Pale The Pale Rosé by Sacha Lichine, Chateau d'Esclans

39 €

Frankreich, Provence, mit fruchtiger Note, frisch und elegant, trocken

Spätburgunder, Weinmanufaktur Gengenbach,

29 €

Baden, fruchtbetont, mit Erdbeeraromen, mineralisch, leicht, trocken

Rotwein

Don Camillo Sangiovese Cabernet-Sauvignon, Weingut Vini Fantini

39 €

Italien, Abruzzen, elegant, mit feinen Kirscharomen und einem Hauch Vanille

El Anden de la Estacion Rioja DOC, Bodega Muga

39 €

Spanien, Rioja, 2016, im Holzfass ausgebaut, frisch, fruchtbetont

Amarone Classico Acinatico, Weingut Stefano Accordini

76 €

Italien, Venetien, 2017, gute Struktur und Komplexität, weich, elegant, trocken

Prickelndes offen

Sekt

0,1 l

Johann Baptist Dietrich Riesling, Sektkellerei Josef Drathen

4 €

Jahrgangssekt, Riesling-Cuvée mit fruchtig-frischem Charakter, extra trocken

Johann Baptiste Dietrich Riesling mit „Erdbeerschuss“

5,5 €

Jahrgangssekt mit einem Schuss WIRZ *süße ERDBEERE*

Prosecco / Frizzante

Mionetto Prosecco DOC, Kellerei Mionetto

5 €

Italien, Treviso, intensiv, feinperlig, fruchtig und leicht, trocken

Erdbeer-Secco

4 €

erfrischende Leichtigkeit mit lebendigem Prickeln und feiner Fruchtsüße

Prickelndes in Flaschen

Champagner

0,75 l

Champagner Cossy Cuvee Eclat Brut Premier Cru

75 €

Frankreich, mit feiner Perlage und finessenreicher Frische, brut

Crémant

Tresor Saumur Blanc, Bouvet Ladubay

39 €

Frankreich, Loire, preisgekrönter Crémant der Spitzenklasse, fruchtig, brut

Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay

35 €

Frankreich, Loire, fruchtig mit einem Hauch von Himbeere und feiner Perlage

Prosecco

Calmaggiore Prosecco Spumante DOC, Masottina

35 €

Italien, Treviso, Spitzen-Prosecco mit feiner Perlage und Zitrusnoten, brut

Viaventi Prosecco Rosé Spumante brut Treviso DOC, Masottina

35 €

Italien, Treviso, elegante Verbindung von Pinot Noir und Glera, brut

Aperitif

0,2 l

FORSTHAUS Minz-Bowle

8 €

Prosecco oder alkoholfreiem Sekt, Ginger Ale, frische Minze

APEROL Sprizz

8 €

mit Prosecco, Weißwein oder alkoholfreiem Sekt

Lillet auf Eis

8 €

französischer Weinaperitif mit Birnensaft

HUGO

8 €

Prosecco oder alkoholfreiem Sekt, Holundersirup

HUGO Black

8 €

schwarzer Johannisbeersaft, Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup

5 cl

Martini auf Eis

5 €

bianco oder extra dry

Biere

	0,3 l	0,5 l
König Ludwig hell vom Faß	3,5 €	5 €
König Ludwig dunkel , Flaschenbier		5 €
König Ludwig Weißbier hell vom Faß	3,5 €	5 €
König Ludwig Weißbier dunkel , Flaschenbier		5 €
König Ludwig Weißbier kristall , Flaschenbier		5 €
König Ludwig Weißbier alkoholfrei , Flaschenbier		5 €
	0,33 l	
Warsteiner alkoholfrei , Flaschenbier (0,0%)	3,5 €	
Warsteiner Radler alkoholfrei , Flaschenbier	3,5 €	

Spirituosen

Bitter

2 cl

Ramazotti Halbbitter auf Eis, mit Zitrone

4 €

Fernet Branca würziger, italienischer Bitter

4 €

Whisky/Rum

2 cl

Bushmills Irish Malt Irischer Whiskey , 10 Jahre, 40 %

4 €

Myers`s Dark Jamaica Rum

4 €

Bombay Sapphir Gin

4 €

Liköre

2 cl

Baileys original Irish Cream Likör, 17 %

4 €

Bols Advocaat Eierlikör, 20 %

4 €

Wirz süße Erdbeere

4 €

Spirituosen – Brände

2 cl

Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand 41,5%	4 €
Birkenhof Alte Haselnuss 32%	4 €
Birkenhof Alte Marille 40%	4 €
Birkenhof Alte Williams 40%	4 €
Kammer Kirsch Schwarzwälder Kirschwasser Gourmet Serie	5 €
Grappa Marzadro Diciotto Lune	5 €

Hausgemachte Schorlen

0,3 l

Heidelbeer-Schorle

5 €

pürierte Heidelbeeren, gespritzt mit Ginger-Ale,
Wasser medium, Orange, Zitrone und Minze, auf Eis

Mango-Schorle

5 €

pürierte Mango, gespritzt mit Zitronen-Limonade,
Wasser medium, Orange, Limette und Minze, auf Eis

FORSTHAUS-Schorle

5 €

gespritzt mit Ginger-Ale, Wasser medium,
zerstoßene Limetten, Rohrzucker und Minze, auf Eis

Eistee

5 €

mit frischen Zitronen, Orangen und Rohrzucker

Holunder Limonade

5 €

mit Holunder, frischer Zitrone und Minze

Erfrischungen

	1,0 l	0,4l	0,2l
Wasser St. Leonhardt still medium	8 €	4 €	2 €
Voelkel BIO Apfelsaft aus Streuobst naturtrüb		6 €	3 €
Voelkel BIO Orangensaft		6 €	3 €
Saftschorle mit BIO Apfel- oder Orangensaft		5 €	3 €
Coca-Cola auch light oder Zero		5 €	3 €
Fanta Sprite		5 €	3 €
Spezi Fanta gemischt mit Cola		5 €	3 €
Thomas Henry Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water		5 €	3 €
			0,33 l
Proviant BIO-Limonaden Rhabarber- und Apfelschorle			4 €

Alle Getränke servieren wir gekühlt oder wahlweise auf Eis.

Kaffee

	Klein	groß
Café Crème	3 €	4 €
Café au Lait		4,5 €
Cappuccino	4 €	4,5 €
Latte Macchiato		5 €
Espresso Classic	2,5 €	4 €
Espresso Classic heiß & kalt mit 1 Kugel Vanille-Eis		5,5 €
Espresso Macchiato mit einem Löffel Milchschaum		3 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoraspeln		6 €

Gern servieren wir alle Kaffeespezialitäten mit lactosefreier Milch oder Soja Milch +1 €.

Schokolade

Weißer Trinkschokolade mit Vanille	4,5 €
weiße Bergmilchschokolade mit süßen Mandeln und echter Vanille	
Trinkschokolade Milch Kakao	4,5 €
Dunkle Bergmilchschokolade und ein wenig Karamelkuvertüre	
Schwarze Trinkschokolade 	4,5 €
dunkle Trinkschokolade mit Sojamilch und veganen Schokostreuseln	
Trinkschokolade Chili Bird's Eye 	4,5 €
70% Trinkschokolade mit einem Hauch Chili und Steinsalz, mit Sojamilch	
Eisschokolade mit einer Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoraspeln	6 €
Portion Schlagsahne	1 €

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heiß aufgeschäumter Bio-Vollmilch und Schokoraspeln. Auf Wunsch mit Soja-, laktosefreier oder Hafermilch.

Tee - Kräuter- & Früchte

Ingwer

3,5 €

belebender Tee mit angenehmer Schärfe,
frisch geriebener Ingwer, Auf Wunsch mit Zitrone

Allwetter

3,5 €

mit verschiedenen Kräutern und Beeren,
z.B. Brombeere, Anis, Melisse, Hagebutte u.a.

Beerengarten

3,5 €

ausschließlich frisch getrocknete Früchte,
z.B. Apfel, Holunderbeeren, Rote Bete, Hibiskusblüten

Muntermacher

3,5 €

schwach koffeinhaltiger Kräutertee,
z.B. mit Zitronengras, Brombeerblätter, Rotbusch

Minze

3,5 €

Je nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten

Tee – klassische Sorten

Earl Grey Schwarzer Blätterttee mit der feinen Zitrusnote von Bergamotte	3,5 €
Jasmin halbfermentierter Oolong aus China mit vollblumigen Jasminblüten	3,5 €
Chai Chili Leicht scharf, mit Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, roter Pfeffer, Chili	3,5 €
Chai Latte Chili Chai Chili, zusätzlich mit heißer Milch	5 €

Unser Tee stammt vom *Alten Friesischen Theehaus*, unserem langjährigen Partner für Tee, aufbewahrt in losen Gebinden und frisch aufgebrüht im Teesieb.

Gutscheine

Machen Sie Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern eine Freude, und verschenken Sie einen Restaurant-Gutschein vom FORSTHAUS Sommerswalde.



Gutscheine können Sie direkt **hier im Restaurant** erwerben und mitnehmen oder als Online-Gutschein über unsere Internetseite bestellen. Gutscheine werden in **jeder gewünschten Höhe** ab 15,- Euro ausgestellt.

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 vorzugsweise regionale und saisonale Angebote.
- * Wir verzichten auf fertige Saucenpulver, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe
- * Wir bevorzugen BIO-Milch-Produkte und Eier aus Freilandhaltung.
- * Wir marinieren, räuchern und veredeln im Haus nach eigenen, hohen Maßstäben.
- * Zucker wird bei der Zubereitung auf das Nötigste reduziert.
- * Unsere Küche bietet Ihnen eine hohe handwerkliche Geschicklichkeit mit Augenmerk auf das Wesentliche und eine minimalistische Zutatenliste.



Spiel & Spaß

Der FORSTHAUS-Garten mit Streuobstwiese umfasst annähernd **10.000 qm** – **ausreichen Platz** für Spiel & Spaß. Für Ihre Veranstaltungen stellen wir gerne ein individuelles Programm zusammen. Und falls Sie einmal „nur“ zum Stock- oder Bogenschießen vorbeikommen möchten, ist das nach vorheriger Absprache selbstverständlich auch möglich.

Für Firmen bieten wir individuelle **Aktivprogramme** an, vom Stockschießen vor dem gemeinsamen Firmenabendessen bis hin zur großen Firmen-Olympiade auf dem gesamten Gelände. Der **Spaß im Grünen** steht dabei im Vordergrund. Das schweißt die Teams zusammen und darf auch den Ehrgeiz ein klein wenig Wach kitzeln 😊.



Spiel & Spaß

(Eis-) Stockschießbahn

inkl. einer kurzen Einführung, Übergabe der Spielanleitung und -utensilien, für 2 -12 Spieler, abends mit Beleuchtung

pro Stunde 60 €

(Eis-) Stockschießbahn mit Spielmacher/in

mit Einführung und Begleitung aller Spielrunden durch einen Spielmacher, ideal für Firmen

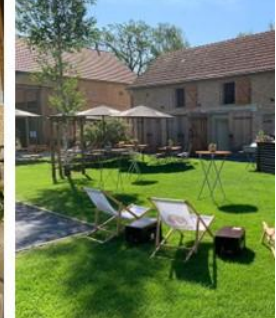
pro Stunde 100 €

Bogenschießen

Spieldauer 90 Min., Spielmacher hilft bei der Umsetzung, mind. 6 Spieler, max. 20, spezielle Kinderbögen vorhanden

pauschal 290 €

Messerwerfen, Wettsägen oder -hämmern und andere Spiele auf Anfrage.



Die Event-Scheune

Unsere historische Scheune ist ein ganz besonderer Ort für geschlossene Feiern und Veranstaltungen jeder Art. Sie ist für ca. 30 bis max. 95 Personen ausgelegt und für Privatfeiern genauso geeignet, wie für Firmenevents.

Die Bestuhlung und Dekoration erfolgt individuell – ob lange Tafeln oder Einzeltische, Kinobestuhlung oder Stehempfang, wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Die Scheune verfügt über die nötige Technik für große Feiern und Tagungen. Deckenbeamer, Musik- und Lichanlage sind inklusive. Natürlich gibt es auch eine größere Tanzfläche. Im Winter wird die Scheune geheizt. Ein „Bullerjan“ sorgt zusätzlich für Wärme und Behaglichkeit. So ist die Scheune zu jeder Jahreszeit nutzbar.

Gerne zeigen wir Ihnen die Scheune und beraten Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an, am besten gleich hier im Restaurant.



Unsere Remise

Die Remise wurde 2022 in einem rustikal-gemütlichen Stil ausgebaut. Sie bietet eine kompakte Alternative zur Scheune, falls Sie eine Familien-, Privat- oder Firmenfeier planen. Auf einer Fläche von ca. 60m² kann zum Beispiel eine lange Tafel für bis zu 25 Gäste festlich eingedeckt werden.

Auch für Seminare, Managementtagungen und Workshops eignet sich die Remise bestens. Sie verfügt über die notwendige Technik. Musikanlage, Beamer und Leinwand sind auch hier vorhanden.

Remise und Scheune sind geschlossenen Gesellschaften vorbehalten.



Firmenevent

Tagen im Grünen, fernab vom städtischen Trubel – gerade für Firmen aus Berlin bietet das FORSTHAUS hier außergewöhnliche Möglichkeiten. Mit Restaurant, Scheune, Remise und den Ferienwohnungen können Tagungen und Workshops in unterschiedlicher Gruppengröße für bis zu 100 Personen ausgerichtet werden.

Der große FORSTHAUS-Garten bietet Möglichkeiten für Spiele und Aktivprogramm, Stock- oder Bogenschießen – ideal für Incentives und Teambuilding-Maßnahmen.

Große Betriebs- und Weihnachtsfeiern, Netzwerk-Treffen – für diese und andere Firmen- oder Kundenveranstaltungen ist die Scheune hervorragend eingerichtet. Kulinarisch verwöhnt Sie auch bei Firmenevents unser Küchenchef Joachim Schöber und sein Team. Ob Grillbuffet, Private Cooking, Stehempfang oder gesetztes Essen mit Menü, wir richten uns wie immer nach Ihren Wünschen und machen gerne Vorschläge.



Hochzeiten

Wussten Sie, dass das FORSTHAUS auf **Platz 5 der romantischsten Hochzeitslocations** (top10berlin.de) in Brandenburg steht? Nicht ganz ohne Grund, die Scheune und der Garten bieten einen einzigartigen Rahmen, gerade für Hochzeiten. Von Mai bis September können Sie sich bei uns von der **Außenstelle des Standesamtes Hennigsdorf** trauen lassen. Freie Trauungen finden ganzjährig statt. Bei gutem Wetter finden die Trauungen auf unserer **Trauwiese romantisch im Grünen** statt.

In der Scheune kann am Wochenende nach Herzenslust bis 2h gefeiert werden (Veranstaltungsdauer unter der Woche nach Einzelabstimmung). Empfang, Kaffee und Kuchen findet bei gutem Wetter selbstverständlich im Garten statt.

Unsere langjährige Eventmanagerin Kerstin Mangold ist auf Hochzeiten spezialisiert und berät Sie gerne individuell bei Ihrer Planung.



Ferienwohnungen

Wir bieten drei liebevoll eingerichtete Ferienwohnungen für jeweils 2-4 Personen an. Sie verfügen jeweils über ein separates Doppelzimmer mit Bad/WC. Im Wohn-Essbereich ist eine Aufbettung für 2 Personen möglich. Die Wohnungen, alle Nichtraucher, sind mit Echtholzfußböden und- möbeln ausgestattet.

Zwei der Wohnungen (jeweils 57qm) liegen im ersten Stock des Forsthauses. Die dritte Wohnung (70qm) liegt auf der Rückseite der Scheune, mit freiem Blick in den Wald und großer eigener Terrasse.

Die Buchung erfolgt über [Booking.com](https://www.booking.com). Hier finden Sie weitere Details und können gleich online sehen, ob die jeweilige Wohnung für Ihren Wunschtermin verfügbar ist.

Gut zu Wissen

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

Für geschlossene Privat- und Firmenveranstaltungen öffnen wir das FORSTHAUS auch gerne außerhalb der regulären Öffnungszeiten und an Ruhetagen.

WLAN Zugang über Forsthaus Gast
Code FH042021

Bezahlung Bar, ec-cash mit Geheimzahl oder Kreditkarte

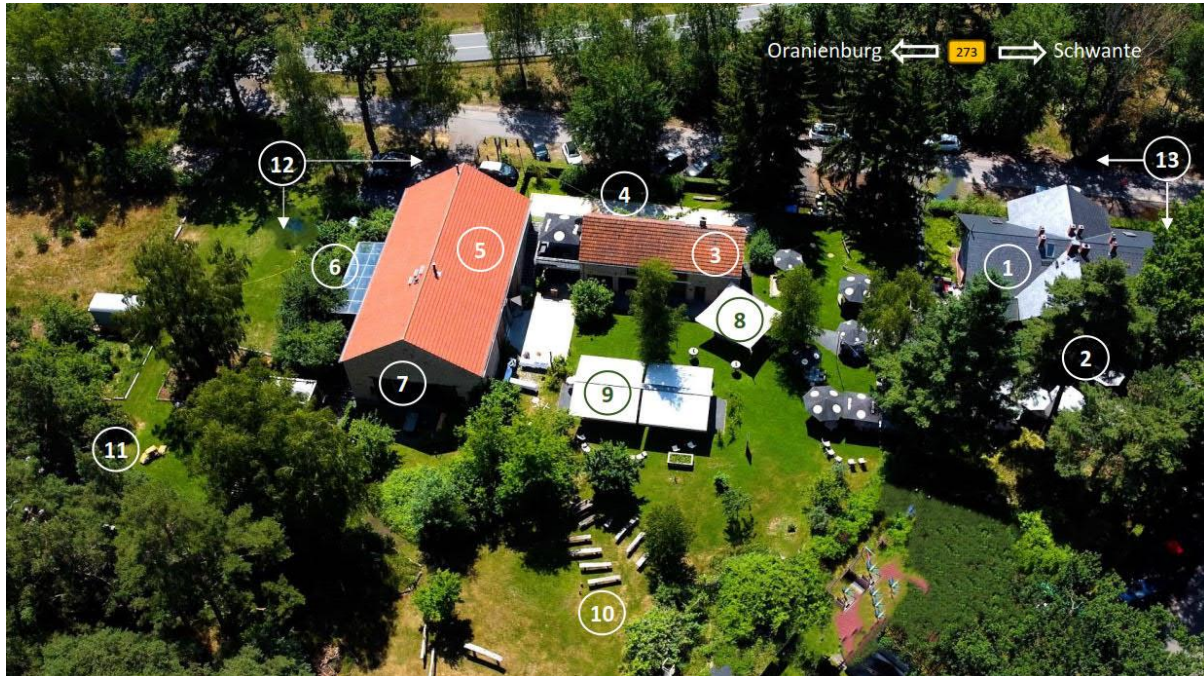
Website www.forsthaus-sommerswalde.de

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

Hunde sind bei uns willkommen.

Unser Grundstück ist **videoüberwacht**.

Lageplan vom Forsthaus



Legende zum Langeplan

1. FORSTHAUS mit **Restaurant** und 2 Ferienwohnungen in der 1. Etage
2. **Außenterrasse** vom Restaurant
3. **Remise** mit ausgebautem Dachstuhl, Terrasse und Außenaufgang links
4. **Stockschießbahn**, ganzjährig nutzbar
5. Große **Eventscheune**
6. Überdachter **Außenbereich** der Scheune
7. **Ferienwohnung** Nr. 3 mit eigener Terrasse
8. **Außentresen** für Empfänge
9. Große **Gartenterrasse** mit Markise
10. Kleine **Trauwiese**
11. Große **Trauwiese** (dahinter Bogenschießen & Messerwerfen)
12. **Parkplatz** für Veranstaltungen in der Scheune und Remise
13. Restaurant-**Parkplätze** rund um das Forsthaus-Gelände

Inhaltsstoffe und Allergene

Inhaltsstoffe	Allergenkennzeichnungen
1 Antioxidationsmittel	a Eier
2 geschwefelt	b Fisch
3 Milcheiweiß	c Krebstiere
4 Süßungsmittel	d Milch
5 gewachst	e Sellerie
6 Nitritpökelsalz	f Sesam
7 Farbstoff	g Schwefeldioxid und Sulfite
8 koffeinhaltig	h Erdnüsse
9 Benzoesäure	i glutenhaltiges Getreide
0 chininhaltig	j Lupine
11 Aspartam	k Schalenfrüchte
12 Aromastoffe	l Senf
13 Konservierungsstoffe	m Sojabohnen

Trotz Sorgfalt können Spuren von Sesam, Erdnüssen und Soja enthalten sein. Die Kennzeichnung ist mit bestem Wissen und Gewissen erstellt. Für die Kennzeichnung der Getränke haben wir eine Karte zur Einsicht in unserem Restaurant. Bitte fragen Sie gerne danach.