

# 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 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 am Schloss 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 1. 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 gegenüberliegenden Seite für Sie zusammengefasst. Darüber hinaus liegt im Restaurant ein ausführliches Buch zur Entstehungsgeschichte des FORSTHAUSES aus. Fragen Sie gerne nach.



### **Wir freuen uns auf Ihr Feedback!**

Lassen Sie uns gerne wissen, wie es Ihnen gefallen hat – entweder persönlich oder über Google. Einfach den QR-Code rechts mit Ihrer Kamera scannen, und schon kommen Sie zur Google-Bewertung für das FORSTHAUS. Anmeldung auf Google bitte nicht vergessen. Vielen Dank!





# Speisenkarte

# Aperitif

**MIONETTO Vivo Spumante<sup>g</sup>** Kellerei Mionetto | Venetien | Italien  
trocken | feinperlig | fruchtig | leicht | ausgewogen

0,1 l    0,2 l

**4 €**

**Martini Floreale Spritz**  
Tonic | alkoholfrei

**7 €**

**APEROL Spritz<sup>g,7,0</sup>**  
Prosecco | Mineralwasser | Orange

**9 €**

**Lillet<sup>g</sup>**  
Wild Berry | Himbeere | Blaubeere

**9 €**

**HUGO**  
Prosecco | Holunderblütensirup | Mineralwasser | Minze | Limette

**9 €**

5 cl

**Yzaguirre<sup>g</sup> auf Eis**  
Spanischer Wermut | Orange

**5 €**

## Auf Vorbestellung

### **Beef Short Ribs für 2 Personen (mind. 2 Tage vorab)**

**65 €**

Hochrippe vom Mecklenburger Wiesenrind

Rotweinsauce | Kartoffelstampf<sup>3,d</sup> | Ofengemüse

## Mittagsspezial

### **Donnerstag und Freitag von 12 - 15 Uhr**

Gericht Ihrer Wahl von unserer aktuellen Wochenempfehlung

**15 €**

### **Erweiterungen zum Hauptgang**

Vorspeise der Woche

**4 €**

Dessert der Woche

**4 €**

Wasser (0,2 l)

**2 €**

Espresso

**2 €**

### **Menü komplett**

**25 €**



# Vorspeise

## Sauerteigbrot<sup>i</sup>

Obatzda<sup>3</sup> | Zwiebelringe 

6 €

FORSTHAUS grüne Kräutersauce<sup>3,a</sup> 

6 €

hauseigene Hirschleberwurst

7 €

## Wildkraftbrühe

8 €

Wildschweinbäckchen | FORSTHAUS Spätzle<sup>3,a</sup> | frische Kräuter

## Spargelsüppchen

9 €

Einlage von grünem Spargel

## Wildschwein-Soljanka

10 €

Paprika | Tomaten | Rote Bete | Gewürzgurken<sup>l</sup>

# Vorspeise

## Grünes Matjestatar<sup>b</sup>

12 €

geröstetes Schwarzbrot<sup>i</sup> | Avocado | Kapernäpfel  
Gewürzgurken<sup>l</sup> | Senfcreme<sup>3,a,i</sup>

## Gebackene Aubergine

12 €

Majoran | Limettenhumus | Tomatenpesto<sup>i</sup>

.... als Hauptgang zusätzlich mit gebackenen Kräuterkartoffeln

17 €

## FORSTHAUS Vesper

„zum Teilen“ für 2 Personen

19 €

Wildschweinschinken<sup>6</sup> | Hirschleberwurst

Obatzda<sup>3</sup> | Zwiebelringe | Gewürzpickles

Salbeibutter<sup>3</sup> | FORSTHAUS grüne Kräutersauce<sup>3,a</sup>

Sauerteigbrot<sup>i</sup>

# Hauptspeise

|                                                                                                                                  |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Basilikumrisotto</b> <sup>a,d</sup>          | <b>19 €</b> |
| Ragout von weißem und grünem Spargel   confierte Tomaten                                                                         |             |
| <b>Schwarzbrot-Spinatknödel</b> <sup>a,i</sup>  | <b>20 €</b> |
| Spitzkohl   braune Champignons<br>Kräuterpesto   gehobelter Bergkäse <sup>3,d</sup>                                              |             |
| <b>Bachforelle</b> <sup>b</sup>                                                                                                  | <b>22 €</b> |
| hausgeräuchert   lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat <sup>6,l</sup>   Meerrettich                                                   |             |
| <b>Tafelspitz</b>                                                                                                                | <b>23 €</b> |
| Meerrettichsauce <sup>3</sup>   Wurzelgemüse<br>gebackene Kräuterkartoffeln                                                      |             |
| <b>Maishähnchenbrust</b>                                                                                                         | <b>25 €</b> |
| weißer Spargel   Grenaillekartoffeln   Sauce Hollandaise <sup>3,a</sup>                                                          |             |

# Hauptspeise

## Schnitzel vom Susländer Schwein

23 €

paniert<sup>i,a</sup> | in schäumender Butter<sup>3,d</sup> ausgebacken  
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat<sup>6,l</sup>

## Rinderroulade

25 €

gefüllt mit Senf<sup>l</sup> | Speck<sup>6</sup> | Gewürzgurken  
Birnenrotkohl | Semmelknödel<sup>3,a</sup>

## Wildschweinbäckchen

26 €

Ofengemüse<sup>3</sup> | kräftige Portweinjus  
FORSTHAUS Spätzle<sup>a,i</sup>

## Hirschleber

26 €

rote Zwiebeln | eingekochte Äpfeln  
Kartoffelstampf<sup>3,d</sup> | Rotweinsauce

# Dessert

|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Löffel Schokolade<sup>3</sup></b> ✓                                            | <b>3 €</b>   |
| cremige belgische Schokolade   Meersalzflocken<br>+ Espresso Classic <sup>8</sup> | <b>2.5 €</b> |
| <b>Crème Brûlée<sup>3,a</sup></b> ✓                                               | <b>9 €</b>   |
| gesalzenes Karamelleis                                                            |              |
| <b>Rhabarberküchlein<sup>3,a,i</sup></b> ✓                                        | <b>9 €</b>   |
| Erdbeersorbet   Vanille-Walnussauce                                               |              |
| <b>Schokoladen-Brownie<sup>3,a,i</sup></b> ✓                                      | <b>9 €</b>   |
| Vanilleeis   gebrannte Mandeln                                                    |              |
| <b>Kaiserschmarrn<sup>3,a,i</sup></b> ✓                                           | <b>13 €</b>  |
| karamellisiert   Zwetschgenröster   Mandeln <sup>k</sup>   Puderzucker            |              |

# Kinder

## FORSTHAUS Spätzle<sup>3,a,i</sup>

8 €

Tomatensauce | gehobelter Parmesankäse<sup>3</sup>

## Schnitzel vom Susländer Schwein<sup>a,i</sup>

10 €

Kartoffelstampf<sup>3,d</sup>

## Kinderkaiserschmarrn<sup>3,a,i,k</sup>

8 €

karamellisiert | Zwetschgenröster | Mandeln | Puderzucker

Kugel Vanilleeis<sup>a,d</sup>

+ 3 €





# Getränketearte



# Hausgemachte Schorlen

0,3 l

## **Heidelbeer-Schorle**

**5 €**

pürierte Heidelbeeren | Ginger-Ale<sup>1,7</sup> | Mineralwasser  
Orange | Zitrone | Minze | Eis

## **Mango-Schorle**

**5 €**

pürierte Mango | Zitronen-Limonade<sup>1</sup> | Mineralwasser  
Orange | Limette | Minze | Eis

## **Himbeer-Schorle**

**5 €**

pürierter Himbeere | Zitronen-Limonade<sup>1</sup>  
Orange | Zitrone | Minze | Eis

## **FORSTHAUS-Schorle**

**5 €**

zerstoßene Limetten | Ginger-Ale | Mineralwasser | Rohrzucker  
Limette | Minze | Eis

## **Holunder Limonade**

**5 €**

Holunder | Mineralwasser  
Zitrone | Minze | Eis

# Erfrischungen

|                                                                                                        | 1,0 l      | 0,4l       | 0,2l       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
| <b>Wasser St. Leonhardt</b> still   medium                                                             | <b>8 €</b> | <b>4 €</b> | <b>2 €</b> |
| <b>Rauch Säfte</b>                                                                                     |            | <b>6 €</b> | <b>3 €</b> |
| Apfel   Orange   Rhabarber   Schwarze Johannisbeere                                                    |            |            |            |
| <b>Saftschorlen</b>                                                                                    |            | <b>5 €</b> | <b>3 €</b> |
| <b>Coca-Cola</b> <sup>1,7,8,12</sup>   Light <sup>4</sup>   Zero <sup>4</sup>                          |            | <b>5 €</b> | <b>3 €</b> |
| <b>Fanta</b> <sup>1,7</sup>   <b>Sprite</b> <sup>1</sup>                                               |            | <b>5 €</b> | <b>3 €</b> |
| <b>Spezi</b> <sup>1,7,8,12</sup> Fanta   Cola                                                          |            | <b>5 €</b> | <b>3 €</b> |
| <b>Thomas Henry</b> Bitter Lemon <sup>1,0</sup>   Ginger Ale <sup>1,7</sup>   Tonic Water <sup>0</sup> |            | <b>5 €</b> | <b>3 €</b> |

Alle Getränke servieren wir gekühlt | wahlweise auf Eis.

# Kaffee

|                                                                                         | klein        | groß         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Café Crème<sup>8</sup></b>                                                           | <b>3 €</b>   | <b>4 €</b>   |
| <b>Café au Lait<sup>8,d</sup></b>                                                       |              | <b>4.5 €</b> |
| <b>Cappuccino<sup>8,d</sup></b>                                                         | <b>4 €</b>   | <b>4.5 €</b> |
| <b>Latte Macchiato<sup>8,d</sup></b>                                                    |              | <b>5 €</b>   |
| <b>Espresso Classic<sup>8</sup></b>                                                     | <b>2.5 €</b> | <b>4 €</b>   |
| <b>Espresso<sup>8</sup> Macchiato</b>   Milchschaum <sup>d</sup>                        | <b>3 €</b>   | <b>4.5 €</b> |
| <b>Espresso Classic<sup>8</sup> „heiß &amp; kalt“</b>   Kugel Vanilleeis <sup>3,d</sup> |              | <b>5.5 €</b> |
| <b>Espresso Classic<sup>8</sup> „heiß &amp; süß“</b>   Löffel Schokolade                |              | <b>5.5 €</b> |
| <b>Eiskaffee</b>   Vanilleeis   Schlagsahne                                             |              | <b>6 €</b>   |

Gerne servieren wir alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch.

# Schokoladen

## **Weißer Trinkschokolade**

**4.5 €**

Vanille<sup>3</sup> | weiße Bergmilchschokolade | süße Mandeln | echte Vanille

## **Braune Trinkschokolade**

**4.5 €**

Milchkakao<sup>3</sup> | dunkle Bergmilchschokolade | Karamellkuvertüre

## **Schwarze Trinkschokolade**

**4.5 €**

## **Eisschokolade**

**6 €**

Vanilleeis | Schlagsahne

## **Portion Schlagsahne<sup>3,d</sup>**

**1.5 €**

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heiß aufgeschäumter Vollmilch und Schokoraspeln, auf Wunsch auch mit Hafermilch.

# Tee - Kräuter- & Früchte

## **Ingwer**

**3.5 €**

belebender Tee mit angenehmer Schärfe  
frisch geriebener Ingwer  
*auf Wunsch mit Zitrone oder Minze*

## **Allwetter**

**3.5 €**

mit verschiedenen Kräutern und Beeren  
Brombeere | Anis | Melisse | Hagebutte

## **Beerengarten**

**3.5 €**

ausschließlich frisch getrocknete Früchte  
Apfel | Holunderbeeren | Rote Bete | Hibiskusblüten

## **Muntermacher**

**3.5 €**

schwach koffeinhaltiger Kräutertee  
Zitronengras | Brombeerblätter | Rotbusch

## **Minze**

**3.5 €**

nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten

# Tee - klassische Sorten

## **Earl Grey**

schwarzer Blätterttee  
Zitrusnote von Bergamotte

**3.5 €**

## **Jasmin**

halbfermentierter Oolong aus China  
vollblumige Jasminblüten

**3.5 €**

## **Chai Chili**

leicht scharf  
Ingwer | Kardamom | Zimt | Nelken | roter Pfeffer | Chili

**3.5 €**

## **Chai Chili Latte**

Chai Chili | heiße Milch

**5 €**

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

# Biere

... vom Fass

|                                               | 0,3 l        | 0,4 l        | 0,5 l        |
|-----------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>König Ludwig hell<sup>i</sup></b>          | <b>3.8 €</b> | <b>4.9 €</b> |              |
| <b>König Ludwig Weißbier hell<sup>i</sup></b> | <b>3.8 €</b> |              | <b>5.5 €</b> |

... aus der Flasche

|                                                      |  |              |
|------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b>König Ludwig Weißbier Kristall<sup>i</sup></b>    |  | <b>5.3 €</b> |
| <b>König Ludwig Weißbier alkoholfrei<sup>i</sup></b> |  | <b>5.3 €</b> |
| <b>König Ludwig Dunkel</b>                           |  | <b>5.3 €</b> |
|                                                      |  | 0,33 l       |
| <b>Warsteiner alkoholfrei</b>                        |  | <b>3.8 €</b> |
| <b>Warsteiner Radler alkoholfrei</b>                 |  | <b>3.8 €</b> |

# Offene Weine

## Weißwein

0,1 l | je 5 €

0,2 l | je 8 €

### **Riesling | Matthias Gaul | Pfalz**

frisch | elegant | feinduftig | filigrane Säure

### **Weißburgunder | Weingut Wolfgang Pfaffmann | Pfalz**

intensive Aromen | knackige Früchte | sehr harmonisch

## Roséwein

### **Cuvée Syrah/Grenache | La Gazelle Rosé | Domaine Les Yeuses | Languedoc**

Aromen von Erdbeere | sanfte Mineralik | weich | fruchtbetont

## Rotwein

### **Primitivo | Il Mio | Apulien**

leicht würzig | dunkle Beeren | saftig | typisch

### **Tempranillo | Aspa | Bodegas Alconde | Navarra**

kräftiges Volumen, Duft nach Waldfrüchten, vollmundig, würzig



# Flaschenweine

Weißwein

0,75 l

**Sauvignon Blanc | Weingut Knipser | Pfalz**

**32 €**

blühend frisch | reife Pfirsiche | frisches Heu

**Grauburgunder | Dreistern | Weingut Kiefer | Baden**

**33 €**

lebendige Frucht | Birnen- und Mandelaromen | weiche Fülle

**Riesling Erdener Spätlese | Weingut Schmittges | Mosel**

**35 €**

feine Mineralität | herrliche Restsüße | feinwürzig | intensiver Nachklang

**Pinot Grigio | Peter Zemmer | Alto Adige | Südtirol**

**29 €**

ausdrucksstark | Apfel-, Birnen- und Mandelaromen | feine Balance

**Chardonnay | Montée des Origines | Albert Bichot | Bourgogne**

**37 €**

klar und frisch | saftig | feingliedrige Frucht | strohgelb

# Flaschenweine

## Roséwein

0,75 l

**Tramari Rosé die Primitivo | Cantine San Marzano | Apulien**

**30 €**

feinste Balance | Kirsche und Himbeere | lebendiger Nachhall

**Cuvée The Pale Rosé | Chateau d'Esclans | Provence**

**35 €**

lachsfarben | aromatisch | komplex | rote Früchte | florale Akzente

## Rotwein

**Cuvée Cabernet Sauvignon/Merlot | Pas de Deux | Gaul | Pfalz**

**29 €**

dunkelrote Beeren | würzig | weiche Noten

**Cuvée Blaufränkisch/Syrah/Merlot | Black Print | M. Schneider | Pfalz**

**35 €**

blumige Noten | saftig | kraftvoll | Aromen von Waldbeeren

# Flaschenweine

Rotwein

0,75 l

**Spätburgunder | Friedrich Kiefer | Kaiserstuhl | Baden**

**28 €**

tiefe dunkle Waldbeeren | kompakt | kräftig

**Pinot Noir | Weingut Kaufmann | Rheingau**

**32 €**

feine Aromen von Himbeere und Cassis | weiche Tannine

**Primitivo | Mandus | Pietra Pura | Apulien**

**32 €**

fruchtig | Kirschen- und Pflaumenaroma | intensiv | typisch

**Tempranillo | Castillo de Clavijo Reserva | Criadores de Rioja**

**36 €**

Barriqueausbau | Waldbeerenaromen | sanfte Holznoten | vollmundig

# Prickelndes in Flaschen

## Prosecco

0,75 l

**Calmaggiore Prosecco Spumante DOC | Masottina | Venetien**

**32 €**

feiner Perlage | Zitrusnoten

**Viaventi Prosecco Rosé Spumante brut Treviso DOC | Masottina | Venetien**

**33 €**

elegante Verbindung von Pinot Noir und Glera

**MIONETTO Vivo Spumante<sup>g</sup> | Kellerei Mionetto | Italien-Venetien**

**29 €**

trocken | feinperlig | fruchtig | leicht | ausgewogen |

## Crémant

**Crémant Brut | Bouvet Ladubay | Loire**

**34 €**

preisgekrönter Crémant | fruchtig

**Crémant de Loire Rosé | Bouvet Ladubay | Loire**

**34 €**

fruchtig | Himbeere | feine Perlage

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen sehr gerne Ihren Wunschchampagner.

# Longdrinks

## Gin Tonic

|                                                           |             |
|-----------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Tanqueray</b> (England)   Limette   (auch alkoholfrei) | <b>9 €</b>  |
| <b>Hendricks</b> (England)   Gurke                        | <b>11 €</b> |
| <b>Gin Mare</b> (Spanien)   frischer Rosmarin             | <b>12 €</b> |

## Wodka Lemon

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| <b>Three Sixty</b> (Westfalen) | <b>9 €</b>  |
| <b>Brandstifter</b> (Berlin)   | <b>10 €</b> |

## Whisky Cola

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Havana Club</b> (Kuba)   Limette | <b>9 €</b>  |
| <b>Jack Daniels</b> (Amerika)       | <b>10 €</b> |

Unsere Longdrinks werden alle mit 4 cl zubereitet.

# Spirituosen

## Bitter & Wermut

**Ramazotti** | Eis | Zitrone

2 cl

4cl

5 cl

**3 €**

**5 €**

**Fernet Branca** | würziger italienischer Bitter

**4 €**

**5 €**

**Martini Bianco** | **Extra Dry** | **Rosso**

**5 €**

**Yzaguirre** | Wermut | Orange

**5 €**

## Whisky & Rum

**Bushmills Irish Malt** | Irischer Whisky<sup>7</sup>, 10 Jahre, 40 %

**4 €**

**6 €**

**Jack Daniel**

**4 €**

**6 €**

## Liköre

**Baileys** | Original Irish Cream Likör<sup>7,8,12</sup>, 17 %

**4 €**

**6 €**

# Spirituosen

## Brände

2 cl

4cl

**Linie Aquavit** | Norwegischer Kümmelbrand 41,5%

**3 €**

**5 €**

**Birkenhof** |

Haselnuss<sup>k</sup> 32%

**3 €**

**6 €**

Alte Marille 40%

**3 €**

**6 €**

Williams Birne 40%

**3 €**

**6 €**

**Grappa** | Marzadro Diciotto | Lune

**4 €**

**7 €**

**Kammer Kirsch** | Schwarzwälder Kirschwasser

**5 €**

**8 €**

# Gutscheine

Machen Sie Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern eine Freude, und verschenken Sie einen Restaurant-Gutschein vom FORSTHAUS am Schloss 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** – **ausreichend 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**

**100 €**

Spieldauer 60 Minuten, inkl. einer kurzen Einführung  
Übergabe der Spielanleitung und -utensilien  
für 2 -12 Spieler, abends mit Beleuchtung

### **(Eis-) Stockschießbahn mit Spielmacher/in**

**160 €**

Spieldauer 60 Min. mit Einführung und Begleitung  
aller Spielrunden durch einen Spielmacher, ideal für Firmen

### **Bogenschießen**

**350 €**

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

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. 90 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 Lichtenanlage 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. 60m<sup>2</sup> 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 nach Ihren Wünschen, 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 April bis Oktober 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 2 Uhr gefeiert werden (Veranstaltungsdauer unter der Woche nach Einzelabstimmung). Empfang, Kaffee und Kuchen, findet bei gutem Wetter selbstverständlich im Garten statt.

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 direkt über uns. Hier finden Sie weitere Details und können gleich online sehen, ob die jeweilige Wohnung für Ihren Wunschtermin verfügbar ist.



# Gut zu Wissen

| Öffnungszeiten | Geöffnet ab | Küche bis      |
|----------------|-------------|----------------|
|                | Donnerstag  | 12 - 20:30 Uhr |
|                | Freitag     | 12 - 20:30 Uhr |
|                | Samstag     | 12 - 20:30 Uhr |
|                | Sonntag     | 12 - 19:00 Uhr |

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

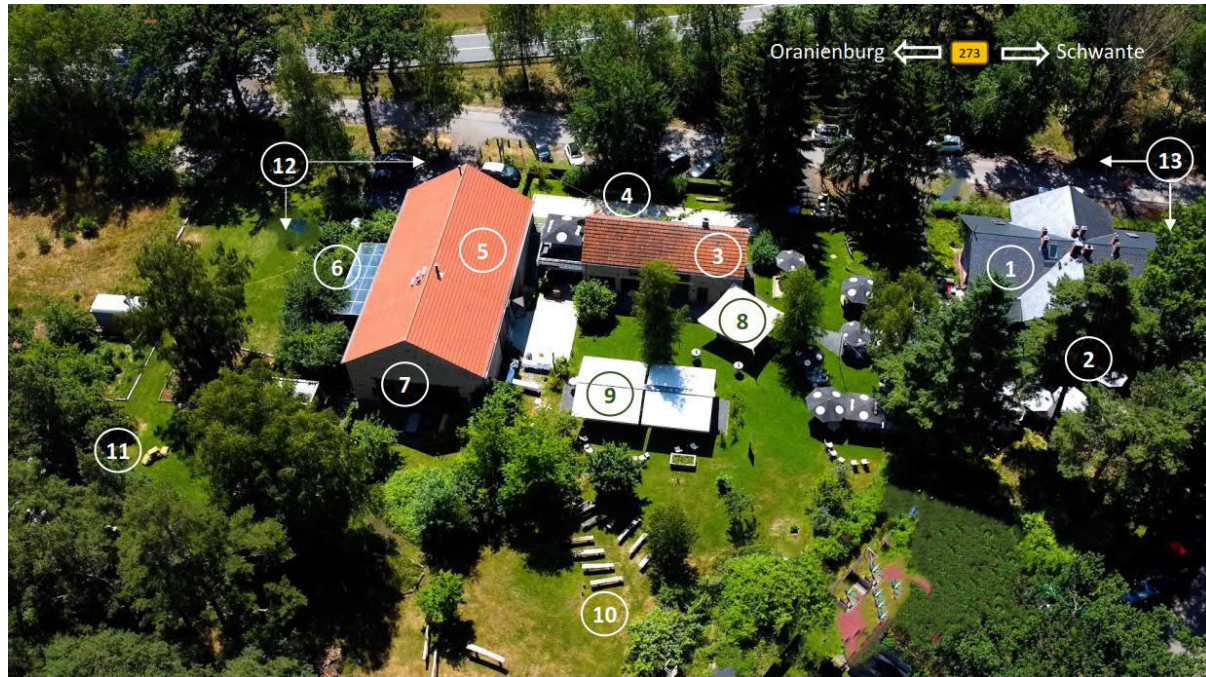
**Webseite** [www.forsthaus-sommerswalde.de](http://www.forsthaus-sommerswalde.de)

**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 Lageplan

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

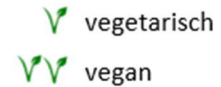
# Inhaltsstoffe und Allergene

## Inhaltsstoffe

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

## Allergenkennzeichnungen

- a Eier
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Milch
- e Sellerie
- f Sesam
- g Schwefeldioxid und Sulfite
- h Erdnüsse
- i glutenhaltiges Getreide
- j Lupine
- k Schalenfrüchte
- l Senf
- 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.