

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.**

In der Küche verwöhnt Sie seit der Eröffnung des FORSTHAUSES unser kreatives Küchenteam mit modernem Anspruch. Wir legen großen Wert auf regionale Produkte, wie etwa Kremmener Gänse oder frischen Spargel. Fisch und Fleisch werden bei uns sorgfältig mariniert und geräuchert.

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

	0,2 l
Martini Floreale Spritz Tonic alkoholfrei	7 €
Lavendel Spritz ^{g,7,0} Prosecco Mineralwasser Lavendellikör Zitrone (auch alkoholfrei)	9 €
APEROL Spritz ^{g,7,0} Prosecco Mineralwasser Orange	9 €
Lillet ^g Wild Berry Himbeere Blaubeere	9 €
Minzbowle Minze Limetten Ginger Ale Prosecco	9 €
	5 cl
Yzaguirre ^g auf Eis Spanischer Wermut Orange	5 €

Mittagsspezial

Mittwoch bis Freitag von 12 - 15 Uhr

Gericht Ihrer Wahl von unserer aktuellen Wochenempfehlung **16 €**

Erweiterungen zum Hauptgang

Vorspeise der Woche **5 €**

Dessert der Woche **5 €**

Wasser (0,2 l) **2 €**

Espresso **2 €**

Menü komplett 28 €

Vorspeise

Forsthaus grüne Kräutersauce ofenfrisches Hausbrot	5 €
FORSTHAUS Spargelcremesuppe Bärlauchöl	9 €
Wildkräutersalat Spargel Erdbeeren Ziegenkäse frische Kräuter Croûtons grüner Pfeffer	14 €
Matjestatar Kartoffelrösti Orangenfilet Fenchel Crème Double Forellenkaviar	14 €
Lammröllchen geschmorte Lammhaxe gebacken Minzjoghurt CousCous Salat	15 €


Hauptspeise

Gerösteter Spitzkohl ^{f,i} Ofenmöhren Hummus Rosmarinkartoffeln	19 €
Spinatknödel gebraten Bergkäse Waldpilzrahm Wildkräutersalat	20 €
Kabeljau auf der Haut gebraten Spargelrisotto Rote Bete Creme Wildkräuter	25 €
Blutwurst gebraten Kartoffelstampf Röstzwiebeln Apfelchutney Balsamico-Schalotten	23 €

Hauptspeise

Schnitzel „Wiener Art“	23 €
in schäumender Butter ^{3,d} ausgebacken Waldpilzrahm Petersilienkartoffeln Zitrone	
Duett vom Hirsch	28 €
rosa gebraten und geschmort gebratene Knödelscheiben Waldpilze gefüllte Birne	
Kremmener Spargel	
Petersilienkartoffeln Sauce Hollandaise	20 €
... zusätzlich Kabeljaufilet	27 €
... zusätzlich mit paniertem Schweineschnitzel	28 €

Dessert

Portweinbirne gebrannte Mandeln Vanilleeis	9 €
Mascarponecreme Cassis Coulis frische Beeren Crumble	8 €
Schokoladen-Brownie ^{3,a,i}  gebrannte Mandeln Vanilleeis	9 €
Espresso Classic ⁸ „heiß & kalt“ Kugel Vanilleeis ^{3,d}	5.5 €
Espresso Classic ⁸ „heiß & süß“ Löffel Schokolade	5.5 €

Kinder

FORSTHAUS Nudeln^{3,a,i}

Tomatensauce | gehobelter Parmesankäse³

8 €

Schnitzel „Wiener Art“^{a,i}

Kartoffelstampf

10 €





Getränkemenu

Hausgemachte Schorlen

0,4 l

Mango-Schorle

5 €

pürierte Mango | Zitronen-Limonade¹ | Mineralwasser
Orange | Limette | Minze | Eis

Himbeer-Schorle

5 €

pürierter Himbeere | Zitronen-Limonade¹
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
Wasser St. Leonhardt still medium	8 €	4 €	2 €
Rauch Säfte		6 €	3 €
Apfel Orange Rhabarber Schwarze Johannisbeere			
Saftschorlen		5 €	3 €
Coca-Cola ^{1,7,8,12} Light ⁴ Zero ⁴		5 €	3 €
Fanta ^{1,7} Sprite ¹		5 €	3 €
Spezi ^{1,7,8,12} Fanta Cola		5 €	3 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,0} Ginger Ale ^{1,7} Tonic Water ⁰		5 €	3 €

Alle Getränke servieren wir gekühlt | wahlweise auf Eis.

Kaffee

	klein	groß
Café Crème⁸	3 €	4 €
Café au Lait^{8,d}		4.9 €
Cappuccino^{8,d}	4 €	4.9 €
Café Latte^{8,d}		4.9 €
Espresso Classic⁸	2.5 €	4 €
Espresso⁸ Macchiato Milchschaum^d	3 €	4.5 €
Espresso Classic⁸ „heiß & kalt“ Kugel Vanilleeis^{3,d}		5.5 €
Espresso Classic⁸ „heiß & süß“ Löffel Schokolade		5.5 €
Eiskaffee Vanilleeis Schlagsahne		6 €

Gerne servieren wir alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch.

Schokoladen

Weißer Trinkschokolade	5,9 €
Vanille ³ weiße Bergmilchschokolade süße Mandeln echte Vanille	
Brauner Trinkschokolade	5,9 €
Milchkakao ³ dunkle Bergmilchschokolade Karamellkuvertüre	
Eisschokolade	5,9 €
Vanilleeis Schlagsahne	
Portion Schlagsahne^{3,d}	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 belebender Tee mit angenehmer Schärfe frisch geriebener Ingwer <i>auf Wunsch mit Zitrone oder Minze</i>	3.5 €
Allwetter mit verschiedenen Kräutern und Beeren Brombeere Anis Melisse Hagebutte	3.5 €
Beerengarten ausschließlich frisch getrocknete Früchte Apfel Holunderbeeren Rote Bete Hibiskusblüten	3.5 €
Muntermacher schwach koffeinhaltiger Kräutertee Zitronengras Brombeerblätter Rotbusch	3.5 €
Minze nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten	3.5 €

Tee - klassische Sorten

Earl Grey

schwarzer Blätterttee

Zitrusnote von Bergamotte

3.5 €

Ostfrieze

kräftige Assam-Mischung mit malziger Note

3,5 €

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
König Ludwig hellⁱ	3.9 €	4.9 €	
König Ludwig Weißbier hellⁱ	3.9 €		5.6 €
... aus der Flasche			
König Ludwig Weißbier alkoholfreiⁱ			5.5 €
König Ludwig Dunkel			5.5 €
			0,33 l
Warsteiner alkoholfrei			3.9 €
Warsteiner Radler alkoholfrei			3.9 €

Offene Weine

Weißwein

0,1 | je 5 €

0,2 | je 8 €

Riesling | Matthias Gaul | Pfalz

frisch | elegant | feinduftig | filigrane Säure

Weißburgunder | Weingut Wolfgang Pfaffmann | Pfalz

intensive Aromen | knackige Früchte | sehr harmonisch

Roséwein

Merlot | Karl Pfaffmann | Pfalz

Aromen von Erdbeere | sanfte Mineralik | kraftvoll | 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 | Markus Schneider | Pfalz

32 €

lebendige Frucht | Birnen- und Mandelaromen | weiche Fülle

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 tiefe dunkle Waldbeeren kompakt kräftig	28 €
Pinot Noir Weingut Kaufmann Rheingau feine Aromen von Himbeere und Cassis weiche Tannine	32 €
Primitivo Mandus Pietra Pura Apulien fruchtig Kirschen- und Pflaumenaroma intensiv typisch	32 €
Tempranillo Castillo de Clavijo Reserva Criadores de Rioja Barriqueausbau Waldbeerenaromen sanfte Holznoten vollmundig	36 €

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^g | 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

Tanqueray (England) Limette (auch alkoholfrei)	9 €
Hendricks (England) Gurke	11 €
Gin Mare (Spanien) frischer Rosmarin	12 €

Wodka Lemon

Three Sixty (Westfalen)	9 €
Brandstifter (Berlin)	10 €

Whisky Cola

Havana Club (Kuba) Limette	9 €
Jack Daniels (Amerika)	10 €

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 Whisky⁷, 10 Jahre, 40 %

4 € 6 €

Jack Daniel

4 € 6 €

Liköre

Baileys | Original Irish Cream Likör^{7,8,12}, 17 %

4 € 6 €

Spirituosen

Brände	2 cl	4cl
Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand 41,5%	3 €	5 €
Scheibel		
Feine Marille 40%	4 €	7 €
Moor-Birne 40%	4 €	7 €
Altes Pflümli 40%	4 €	7 €
Edles Fass Haselnuss 40%	4 €	7 €
Grappa Marzadro Diciotto Lune	4 €	7 €

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. 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 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.



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
	Mittwoch	12 - 20:30 Uhr
	Donnerstag	12 - 20:30 Uhr
	Freitag	12 - 20:30 Uhr
	Samstag	12 - 20:30 Uhr
	Sonntag	12 - 18:00 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

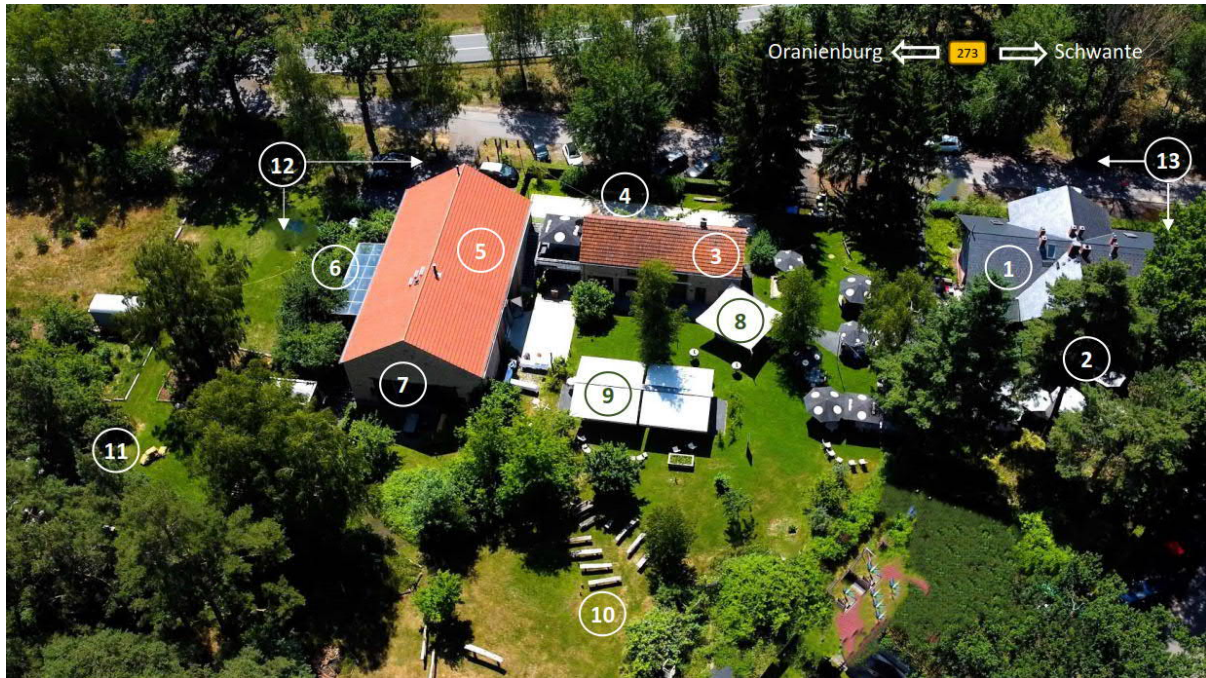
Webseite www.forsthaus-sommerswalde.de

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

Hunde sind bei uns willkommen.

Unser Grundstück ist **videüberwacht**.

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.