

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 Großstadthektik 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 umfangreiche 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	7 €	
Tonic alkoholfrei		
Lavendel Spritz^{g,7,0}	9 €	
Prosecco Mineralwasser Lavendellikör Zitrone (auch alkoholfrei)		
APEROL Spritz^{g,7,0}	9 €	
Prosecco Mineralwasser Orange		
Lillet^g	9 €	
Wild Berry Himbeere Blaubeere		
HUGO Black	9 €	
Prosecco Holunderblütensirup Johannisbeersaft Minze Limette		
		5 cl
Yzaguirre^g auf Eis	5 €	
Spanischer Wermut Orange		

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 €**

Espreso **2 €**

Menü komplett **25 €**

Vorspeise

Sauerteigbrotⁱ

FORSTHAUS grüne Kräutersauce^{3,a} ✓

Tomatenpesto

... zwei Dips zur Wahl

je 6 €

10 €

Brühe von der Landente

8 €

braune Champignons | Thymian

Lauchzwiebeln

Süßkartoffel-Karottensüppchen^{3,a} ✓

8 €

Basilikumpesto | rote Zwiebeln

Heißgeräucherter Stremellachs^b

13 €

Feldsalat | marinierter Rotkohl

FORSTHAUS grüne Kräutersauce^{3,a} ✓

Hauptspeise

Geschmorte Aubergine	17 €
Majoran-Rahmkartoffeln ^{3,d} confierte Tomaten	
Hausgemachte Semmelknödel ^{3,d,i}	20 €
Waldpilzrahm Basilikumpesto	
gehobelter Bergkäse ^{3,d}	
Schnitzel vom Brandenburger Hausschwein	23 €
paniert ^{i,a} in schäumender Butter ^{3,d} ausgebacken	
Kartoffel-Gurkensalat	
Preiselbeeren Zitrone	

Hauptspeise

Ochsenbäckchen

kräftige Portweinsauce^g | Ofengemüse
hausgemachter Semmelknödel^{3,d,i}

26 €

Filet vom Kabeljau^b

Kürbisravioli^{3,d} | Zwiebelknoblauch
Tomatenpesto

24 €

Ofenfrische halbe Ente

Maronensauce^g | Kartoffelklöße
FORSTHAUS-Birnenrotkohl

28 €

Dessert

Löffel Schokolade³ ✓

cremige belgische Schokolade
Meersalzflocken
+ Espresso Classic⁸

3 €

Schokoladen-Brownie^{3,a,i} ✓

Vanilleeis | gebrannte Mandeln

9 €

Kaiserschmarrn^{3,a,i} ✓

karamellisiert | Zwetschgenröster
Mandeln^k | Puderzucker

13 €

Kinder

FORSTHAUS Nudeln^{3,a,i} 8 €
Tomatensauce | gehobelter Parmesankäse³

Schnitzel vom Brandenburger Hausschwein^{a,i} 10 €
Kartoffel-Gurkensalat

Kinderkaiserschmarrn^{3,a,i,k} 8 €
karamellisiert | Zwetschgenröster
Mandeln | Puderzucker
Kugel Vanilleeis^{a,d} + 3 €





Getränkekarte

Hausgemachte Schorlen

	0,4 l
Heidelbeer-Schorle pürierte Heidelbeeren Ginger-Ale ^{1,7} Mineralwasser Orange Zitrone Minze Eis	5 €
Mango-Schorle pürierte Mango Zitronen-Limonade ¹ Mineralwasser Orange Limette Minze Eis	5 €
Himbeer-Schorle pürierter Himbeere Zitronen-Limonade ¹ Orange Zitrone Minze Eis	5 €
FORSTHAUS-Schorle zerstoßene Limetten Ginger-Ale Mineralwasser Rohrzucker Limette Minze Eis	5 €
Holunder Limonade Holunder Mineralwasser Zitrone Minze Eis	5 €

Erfrischungen

	1,0 l	0,4 l	0,2 l
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} Light⁴ Zero⁴		5 €	3 €
Fanta^{1,7} Sprite¹		5 €	3 €
Spezi^{1,7,8,12} Fanta Cola		5 €	3 €
Thomas Henry Bitter Lemon^{1,0} Ginger Ale^{1,7} Tonic Water⁰		5 €	3 €

Alle Getränke servieren wir gekühlt | wahlweise auf Eis.

Kaffee

	klein	groß
Café Crème⁸	3 €	4 €
Café au Lait^{8,d}		4.5 €
Cappuccino^{8,d}	4 €	4.5 €
Latte Macchiato^{8,d}		5 €
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 €

Gerne servieren wir alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch.

Schokoladen

Weißer Trinkschokolade

5,9 €

Vanille³ | weiße Bergmilchschokolade | süße Mandeln | echte Vanille

Brauner Trinkschokolade

5,9 €

Milchkakao³ | dunkle Bergmilchschokolade | Karamellkuvertüre

Schwarzer Trinkschokolade

5,9 €

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
auf Wunsch mit Zitrone oder Minze

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 Blättertee

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

5,5 €

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 hell	3.8 €	4.9 €	
König Ludwig Weißbier hell	3.8 €		5.5 €
... aus der Flasche			
König Ludwig Weißbier Kristall		5.3 €	
König Ludwig Weißbier alkoholfrei		5.3 €	
König Ludwig Dunkel		5.3 €	
			0,33 l
Warsteiner alkoholfrei		3.8 €	
Warsteiner Radler alkoholfrei		3.8 €	

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 blühend frisch reife Pfirsiche frisches Heu	32 €
Grauburgunder Dreistern Weingut Kiefer Baden lebendige Frucht Birnen- und Mandelaromen weiche Fülle	33 €
Pinot Grigio Peter Zemmer Alto Adige Südtirol ausdrucksstark Apfel,- Birnen- und Mandelaromen feine Balance	29 €
Chardonnay Montée des Origines Albert Bichot Bourgogne klar und frisch saftig feingliedrige Frucht strohgelb	37 €

Flaschenweine

Roséwein

Tramari Rosé die Primitivo Cantine San Marzano Apulien feinste Balance Kirsche und Himbeere lebendiger Nachhall	0,75 l	30 €
Cuvée The Pale Rosé Chateau d'Esclans Provence lachsfarben aromatisch komplex rote Früchte florale Akzente		35 €

Rotwein

Cuvée Cabernet Sauvignon/Merlot Pas de Deux Gaul Pfalz dunkelrote Beeren würzig weiche Noten	29 €
Cuvée Blaufränkisch/Syrah/Merlot Black Print M. Schneider Pfalz blumige Noten saftig kraftvoll Aromen von Waldbeeren	35 €

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 Waldbeeraromen sanfte Holznoten vollmundig	

Prickelndes in Flaschen

Prosecco

Calmaggiore Prosecco Spumante DOC Masottina Venetien feiner Perlage Zitrusnoten	0,75 l 32 €
Viaventi Prosecco Rosé Spumante brut Treviso DOC Masottina Venetien elegante Verbindung von Pinot Noir und Glera	33 €

MIONETTO Vivo Spumante[®] Kellerei Mionetto Italien-Venetien trocken feinperlig fruchtig leicht ausgewogen	29 €
---	------

Crémant

Crémant Brut Bouvet Ladubay Loire preisgekrönter Crémant fruchtig	34 €
Crémant de Loire Rosé Bouvet Ladubay Loire fruchtig Himbeere feine Perlage	34 €

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

2 cl 4cl 5 cl

Ramazotti | Eis | Zitrone

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 €
Birkenhof		
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

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

100 €

(Eis-) Stockschießbahn mit Spielmacher/in

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

160 €

Bogenschießen

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

350 €

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

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 **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 Außenauflaufgang links
4. **Stockschießbahn**, ganzjährig nutzbar
5. Große **Eventscheune**
6. Überdachter **Außenbereich** der Scheune
7. **Ferienwohnung** Nr. 3 mit eigener Terrasse
8. **Außentreten** 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

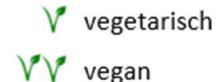
Inhaltsstoffe und Allergene

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



vegan

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.