

# Qualitätskodex

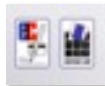
Wir haben uns einem Qualitätskodex verschrieben, der uns verpflichtet, für die Gerichte des Forsthauses **frische Gemüse und Kräuter** zu verarbeiten.

Es werden keine Convenience Produkte (industriell produzierte halbfertige Nahrungsmittel), Saucenpulver, Geschmacksverstärker und künstliche Aromen verwendet.

Beim Einkauf unserer Waren berücksichtigen wir **regionale und saisonale Angebote**. Nur wenn regionale Lebensmittel nicht zur Verfügung stehen, greifen wir auf andere Lieferanten zurück.

Saisonale Gerichte bieten wir Ihnen in unserem Tagesangebot an.

HINWEIS: Das Restaurant wird videoüberwacht.



Wir akzeptieren ec – cash mit Ihrer Geheimnummer.  
Zahlung mit Kreditkarte nicht möglich.



Freier **WLAN**- Zugang



Besuchen Sie uns auf Facebook



# Inhaltsstoffe und Allergenkennzeichnung

## INHALTSSTOFFE

- |   |                      |    |                      |
|---|----------------------|----|----------------------|
| 1 | Antioxidationsmittel | 7  | Farbstoff            |
| 2 | geschwefelt          | 8  | koffeinhaltig        |
| 3 | Milcheiweiß          | 9  | Benzoessäure         |
| 4 | Süßungsmittel        | 10 | chininhaltig         |
| 5 | gewachst             | 11 | Aspartam             |
| 6 | Nitritpökelsalz      | 12 | Aromastoffe          |
|   |                      | 13 | Konservierungsstoffe |



## ALLERGENKENNZEICHNUNG

- |   |                             |   |                         |
|---|-----------------------------|---|-------------------------|
| a | Eier                        | h | Erdnüsse                |
| b | Fisch                       | i | Glutenhaltiges Getreide |
| c | Krebstiere                  | j | Lupine                  |
| d | Milch                       | k | Schalenfrüchte          |
| e | Sellerie                    | l | Senf                    |
| f | Sesam                       | m | Sojabohnen              |
| g | Schwefeldioxid und Sulphite | n | Weichtiere              |

**Trotz Sorgfalt können Spuren von Sesam, Erdnüssen und Soja enthalten sein.  
Die Kennzeichnung ist mit besten Wissen und Gewissen erstellt.**

# Frühstück

## Alles Kääääse!

8,50 €

Kleine Käseauswahl mit Camembert <sup>3</sup>, Ziegenfrischkäse und marinierten Bergblumenkäse <sup>3</sup>, garniert mit Wildkräutern, kleinen Tomaten und Früchten der Saison.

dazu reichen wir BIO Butter <sup>3</sup> Nüsse, Klosterfelder Feigensenf <sup>1</sup> und Backwerk aus Natursauerteig *i-Roggen, i-Weizen*

## 2 BIO Eier <sup>a</sup>

5,50 €

als Spiegel <sup>a</sup> - oder Rührei <sup>a</sup> mit knusprig gebratenen Würfeln vom Wildschweinspeck <sup>6</sup> sowie confierten Cherry Strauchtomaten, frischer Kresse und Senf aus der Klosterfelder Senfmühle <sup>1</sup>

dazu reichen wir Backwerk aus Natursauerteig *i-Roggen, i-Weizen*

## herzhafte FORSTHAUS Platte

14,50 €

Salami <sup>6</sup>, Schinken <sup>6</sup> und Leberwurst vom Wildschwein, geröstete Kartoffeln BIO Camembert <sup>d</sup>, hausgemachte Guacamole und ein gekochtes BIO Ei <sup>a</sup> Marmelade aus Menz, Edener Honig, frische Früchte

dazu reichen wir BIO Butter <sup>3</sup> und Backwerk aus Natursauerteig *i-Roggen, i-Weizen*



# Frühstück

## Was gesundes!

7,90 €

Knackiges Quinoa, gesüßt mit Honig aus Eden und abgerundet mit einem Spritzer Zitrone dazu BIO Joghurt <sup>d</sup> und marinierte Beeren, garniert mit Hanfsamen, karamellisierten Kürbiskernen und Limonen Kresse

Wir servieren Ihnen das **FORSTHAUS** - Gesunde im Glas!

Quinoa, das „Korn der Inkas“ aus den Anden ist eine der besten eiweißliefernden Pflanzen der Welt und enthält gleichzeitig alle der 9 für den Menschen lebenswichtigen Aminosäuren. Quinoa ist eine glutenfreie Hülsenfrucht.



## Kaiserschmarrn <sup>a,d</sup>, <sup>t</sup>-Weizen

5,90 €

mit hausgemachtem Apfelmus und Puderzucker

Unser Kaiserschmarrn wird frisch zubereitet. Daher bitten wir eine kleine Wartezeit einzuplanen und falls er einmal "aus" sein sollte, bestellen Sie sich Ihren Schmarrn doch gleich bei der nächsten Tischreservierung mit.

**Sie können bei uns am Sonntag und an Feiertagen von 9:30 - 11:30 Uhr frühstücken.  
Frühstück am Samstag für Vorbestellungen ab 15 Personen möglich.**

# Gutschein

Wollen Sie auch anderen Menschen eine Freude machen?

Dann verschenken Sie doch einen Restaurant-Gutschein vom Forsthaus Sommerswalde.



... oder verschicken Sie

eine kostenfreie **FORSTHAUS** Postkarte direkt aus Sommerswalde.

Der Briefkasten befindet sich gegenüber dem Haupteingang und eine Briefmarke halten wir für Sie bereit.



Künstlerpostkarten: 1,00 €  
gestaltet von Ariane Beckmann

# Aperitif

**Martini auf Eis** bianco **g** oder extra dry **9,12,13** 5 cl **3,90 €**

**Pimms No. 1** **7** gespritzt mit Ginger Ale **7,12** 0,2 l **6,50 €**

Serviert auf Eis mit Scheiben von frischer Orange, Zitrone und Gurke!  
Englisch aromatisches Gin Trendgetränk mit würziger Kräuternote!

**Ennius blue** **g** 0,1 l **4,50 €**

spanischer Frizzante Moscato auf Eis mit Blüten

**Ennius Spritz** **g** 0,2 l **5,50 €**

gespritzt mit Wasser auf extra viel Eis

Anthocyane aus den Schalen von Kirschen und Pflaumen verleihen dem leicht perlenden, fruchtig aromatischen und leicht lieblichen Frizzante seine blaue Farbe.

**Lillet vive auf Eis** **g** 0,2 l **5,50 €**

französischer Weinaperitif mit frischen Erdbeeren, Gurkenscheibe und frischer Minze, gespritzt mit Tonic Water

Ein spritzig-fruchtig-frischer und farbenfroher Aperitif mit wenig Alkohol!

**Ramazotti Rosato MIO** **7** 0,2 l **5,50 €**

Spritzig serviert auf Eis mit Prosecco **g** und frischen Basilikumblättern!

Italienische Leichtigkeit mit Aromen von Hibiskus- und Orangenblüten.

**Original ANDALÖ** **7** 0,1 l **4,50 €**

Sanddornlikör auf Eis mit frischen Kumquats, gespritzt mit Sekt! **g**

Leuchtende Farbe mit viel Frucht und ganz leichter Säurenote!



# Radfahrer und Wanderer

## Der FORSTHAUS Bauerntopf

6,90 €

mit Gulasch vom Wildschwein, grünen Bohnen,  
Karotten, Sellerie <sup>e</sup> und Kartoffeln  
dazu reichen wir ein Glas St. Leonhardt Wasser (0,2 l)

## Matjesfilet <sup>b</sup> mit grüner Kräutersauce <sup>3</sup>, Salzkartoffeln <sup>3</sup> und Salatbeilage <sup>l</sup>

9,90 €

Unsere Kräutersauce ist eine hausgemachte grüne Joghurt-Sauce <sup>3</sup>  
aus sieben frischen Gartenkräutern wie Gartenkresse, Sauerampfer,  
Dill, Pimpernelle u.a.

## 2 BIO Eier <sup>a</sup> mit grüner Kräutersauce <sup>3</sup> und Salzkartoffeln <sup>3</sup>

7,50 €

serviert mit kleinen feinen Blattsalaten <sup>l</sup>

## Handgemachte Wildknacker <sup>l</sup>

9,50 €

mit Röstkartoffeln, Lauchzwiebeln und BIO Spiegelei <sup>a</sup>  
serviert mit kleiner Salatgarnitur <sup>l</sup>

## Wilde Brotzeit

9,50 €

mit Salami <sup>6</sup>, Schinken <sup>6</sup>, Knacker <sup>l</sup> und Leberwurst vom Wildschwein  
sowie mariniertem Bergblumen-Käse <sup>3</sup>  
serviert mit Butter <sup>3</sup> und Sauerteigbrot <sup>i-Roggen, i-Weizen</sup>



# Suppen

**Korb mit Mehrkornbrot** (ca. 140g) **i-Roggen, i-Weizen** **2,90 €**  
Frisch gebackenen aus Natursauerteig.  
Serviert mit Olivenöl „Primoljo“.

**Klare Gemüsebrühe e mit Maultaschen d, i-Weizen und Lauchzwiebeln** **5,50 €**  
Unsere Vegetarische!  
Gekocht mit frischen Gemüsen und Kräutern der Saison, abgeschmeckt mit etwas Steinsalz, groben Pfefferbeeren und frischem Lauch. Die handgefertigten Maultaschen von der Berliner Manufaktur "Mondo Pasta" sind gefüllt mit saisonalem Gemüse.

**Cremige Suppe von Süßkartoffeln 3** **5,00 €**  
abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und einer Spur Cayenne Pfeffer, garniert mit Lauchzwiebeln

**Die FORSTHAUS Soljanka** **5,90 €**  
Mit Wurst **3,6,a,l** vom Gut Hesterberg, Gurken aus dem Spreewald sowie Paprika und Tomaten.





# Salate

## Salat mit mildem Ziegenkäse

7,90 €

von geschmorter Paprika mit Oliven und Essigzwiebeln an Blattsalat mit Balsamico Dressing. †

Der Ziegenkäse wird lauwarm karamellisiert angerichtet.

## Kleiner Wildkräutersalat

4,90 €

mit Blüten und bunt gemischtem Blättern von Babyspinat über Löwenzahn bis Wegerich je nach Saison sowie marinierten Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Balsamico Dressing. †

## Großer Wildkräutersalat

7,90 €

mit gebratener Zucchini, Beeren der Saison und karamellisierten Kürbiskernen †  
angemacht mit Olivenöl, Kräutern, Salz, Pfeffer und Honig.

## Zulage

### marinierte Beeren

6,50 €

je nach Saison

### gebratene Medaillons vom Strauß

11,50 €

Straußenfleisch ist das magerste unter den roten Fleischsorten. Es schmeckt wie bestes Rinderfilet und hat doch alle Vorzüge von Geflügelfleisch. Geringer Natrium-, Cholesterin- und Fettgehalt (daher wenig Kalorien), viel Eiweiß, hoher Gehalt an mehrfach-ungesättigten Fettsäuren und Eisen. Unser Straußenfleisch kommt von der Straußenfarm Winkler (Neulöwenberg, Brandenburg).

Zu unseren Salaten reichen wir Backwerk und Olivenöl „Primoljo“



# Vegetarisch und Vegan

## Gegrillte Aubergine

9,50 €

an Kichererbsenpüree „Hummus f.k“, geschmorten Kräuterkartoffeln und hausgemachtem Tomatenpesto mit einem Hauch Knoblauch

Unser Tomatenpesto stellen wir aus sonnengereiften Tomaten, frischen Kräutern und Primoljo Olivenöl her.

## Geschmorter Fenchel

9,90 €

an gebackenen Süßkartoffelspalten und hausgemachtem Kräuterpesto garniert mit Streuseln vom Ziegenfrischkäse

## Gefüllte Maultaschen a.d. i-Weizen

10,50 €

mit knackigem Gemüse <sup>3</sup> und hausgemachtem Tomatenpesto  
Die handgefertigten Maultaschen a. i-Weizen von der Berliner Manufaktur "Mondo Pasta" sind gefüllt mit saisonalem Gemüse.

Übrigens:

Der Maultasche wird nachgesagt, dass Zisterziensermönche in der Fastenzeit das Fleisch vor dem Herrgott verstecken wollten und den Kräuterfüllungen heimlich Fleisch beimengten, was dann im Volksmund zum Beinamen „HerrgottsbescheiBerle“ führte.



# Rustico

## Wildbratwurst <sup>l,e</sup>

10,60 €

mit geschmortem Senfkohl <sup>l</sup>, Salzkartoffeln <sup>3</sup> und Bratensauce <sup>e</sup>

Das Wild für diese handgemachte Bratwurst <sup>l</sup> stammt aus dem Land Brandenburg und ist eine Spezialität des Hauses. Den Spitzkohl schmoren wir mit Wildschweinspeck <sup>6</sup> und Senf aus der Klosterfelder Senfmühle. <sup>l</sup>

## Hausgeräucherte Forelle <sup>b</sup>

13,90 €

Fangfrisch aus Zippelsförde mit Röstkartoffeln und kleinem Salat <sup>l</sup>

In Buchenholz und Wacholder frisch geräuchert.

## Nackensteack vom Susländer Schwein

12,90 €

mit geschmorten Balsamicozwiebeln, saisonalem Pfannengemüse <sup>e</sup> und Grenaille Kartoffeln

Das Susländer Schwein kommt aus Schleswig Holstein und wird mit speziellen Futtermischungen, welche frei von Antibiotika oder chemischen Zusätzen sind, gefüttert. Das besonders zarte Fleisch zeichnet sich durch seine kräftige rote Farbe und den aromatischen Speck aus.

Der Ausdruck „Grenailles“ ist französisch und bezeichnet Kartoffeln kleiner Sortierung. Sie werden bei uns als Ofenkartoffeln mit Schale serviert.



# Deluxe

## Rosa gebratene Entenbrust

17,40 €

garniert mit gerösteten Waldpilzen <sup>e</sup>, roter Beete <sup>3</sup> und cremiger Polenta <sup>3,d</sup>

Gewürzt mit vielen frischen Kräutern, u.a. mit einem Hauch Muskat.

Polenta verfeinert mit etwas Parmesan <sup>3</sup> und Butterflocken.<sup>3</sup>

## Zanderfilet <sup>b</sup>

15,90 €

auf der Haut gebraten, mit knackig sautierten Kaiserschoten, Hanfsamen, geschmolzenen Cherrytomaten, Kapernäpfeln und Kräuterkartoffeln

## Gebratene Medaillons vom Strauß

19,50 €

an knackiger Gemüse-Pilzpfanne <sup>e</sup> mit gebackenen Süßkartoffelspalten

Straußenfleisch ist das magerste unter den roten Fleischsorten. Es schmeckt wie bestes Rinderfilet und hat doch alle Vorzüge von Geflügelfleisch. Es zeichnet sich aus durch einen geringen Natrium-, Cholesterin- und Fettgehalt (daher wenig Kalorien), viel Eiweiß, einen hohen Gehalt an mehrfach-ungesättigten Fettsäuren und Eisen. Unser Straußenfleisch kommt von der Straußenfarm Winkler (Neulöwenberg, Brandenburg).



# Kinder

Stellt euch eurer **Lieblingsgericht** selbst aus **3 Bausteinen** zusammen.  
Am besten aus jeder Ernährungs-Gruppe jeweils 1 Baustein wählen.

Hinweis: Sollte aus einer Gruppe etwas nicht zusagen, dann sind auch 2 Bausteine aus einer Gruppe möglich.



## Energiebringer

Salzkartoffeln **3**, Macaronchini **a, i-Weizen** oder Süßkartoffelspalten



## Kraftstrotzer

kleine Wiener, 2 Rindfleischbällchen **3,a,i, i-Weizen** oder buntes Marktgemüse **3,e**



## Geschmacksfinder

Bratensauce **e,i** oder Tomatensauce

**Kinderteller** (mit 3 Bausteinen)

**6,50 €**

**Aufpreis** für einen zusätzlichen Baustein

**+ 2,00 €**



Fragen Sie auch nach unserem Eisangebot vom Eisspatz Berlin!



# Danach

## Hausgebackener Kuchen <sup>3,a, i-Weizen</sup>

**Tagesangebot**

Täglich wechselnde Angebote an frisch gebackenen Blech-Kuchen und Torten.

## FORSTHAUS Crumble <sup>3, i-Weizen</sup>

**5,30 €**

mit gedünstetem Rhabarber, lauwarmen Butterstreuseln und einer Kugel Vanille-Eis <sup>3</sup>  
serviert im Glas

## Mango Sorbet

**4,90 €**

mit hausgebackenem Hanfkeks <sup>a,d, i-Weizen</sup> und getrockneten Blüten

## Portion Schlagsahne <sup>3</sup>

**0,50 €**

## 2 Kugeln Vanille Eis <sup>3</sup>

**5,30 €**

serviert mit mit marinierten Beeren der Saison und Schlagsahne <sup>3</sup> mit Schokoraspeln <sup>3</sup>

## Der FORSTHAUS Kaiserschmarrn <sup>a,d, i-Weizen</sup>

**5,90 €**

mit hausgemachtem Apfelmus und Puderzucker

Unser Kaiserschmarrn wird frisch zubereitet. Daher bitten wir eine kleine Wartezeit einzuplanen. Bestellen Sie sich doch Ihren Schmarrn gleich bei der Tischreservierung mit.

... serviert im kleinen Glas

## Panna cotta <sup>3</sup> mit marinierten Beeren

**2,50 €**

## Schokoladen Creme Brulee <sup>3,a</sup> mit eingekochten schwarzen Johannisbeeren

**2,50 €**

## "und danach Käse"

**6,00 €**

Kleine Käseauswahl mit Camembert <sup>3</sup>, Ziegenfrischkäse und marinierten Bergblumenkäse <sup>3</sup>, garniert mit Wildkräutern, kleinen Tomaten und Nüssen.<sup>h</sup>

dazu reichen wir Klosterfelder Feigensenf <sup>l</sup>



# Erfrischungen

## Arteser-QUELLWASSER Das lebendige Wasser!

<b>St. Leonhardt still</b>	0,2l / 1,0l	<b>1,70 € / 6,50 €</b>
<b>St. Leonhardt medium</b>	0,2l / 1,0l	<b>1,70 € / 6,50 €</b>

## Menzer Naturprodukte

naturtrüber Apfelsaft von Streuobstwiesen  
aus dem Naturpark Stechlin-Ruppiner Land

Apfelsaft PUR	0,2l	<b>2,50 €</b>
oder mit 20 % Mirabelle	0,2l	<b>2,50 €</b>
mit 20 % Quitte	0,2l	<b>2,50 €</b>
mit 20 % Birne	0,2l	<b>2,50 €</b>

## Hausgemacht

<b>Eistee</b> mit frischen Zitronen und Orangen	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Limonensaft</b> frisch mit Minze und Rohrohrzucker	0,2l	<b>2,50 €</b>
<b>Mädesüß Sommer-Limonade</b> mit frischen Zitronen	0,2l	<b>2,90 €</b>
Lieblich-süß mit leichtem Marzipanaroma der Wiesenkönigin - der ganz spezielle Sommer-Trunk!		
<b>Erfrischender Gurkensaft</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
abgeschmeckt mit Honig, Ingwer und frischer Minze		



**Alle Getränke servieren wir gekühlt. Wahlweise auch auf Eis!**

# Erfrischungen

## Cola Koffeinhaltige LIMONADE

<b>Coca-Cola</b> 7,8,12 10 mg Koffein/100 ml Glas oder Flasche mit Strohhalm	0,2 / 0,4 l	<b>2,50 € / 4,90 €</b>
<b>Coca-Cola light</b> 4,7,8,11 12 mg Koffein/100 ml Süßstoffe: Cyclamat, Acesulfam, Aspartam	0,2 / 0,4 l	<b>2,50 € / 4,90 €</b>
<b>Proviant NaturCola &amp; Guarana (BIO) i-Gerste</b> Glas oder Flasche mit Strohhalm, 25 mg Koffein/100 ml	0,33 l	<b>2,70 €</b>

## süße LIMONADE

<b>Fanta</b> 1,7,12 <b>oder Sprite</b> 12	0,2 / 0,4 l	<b>2,50 € / 4,90 €</b>
<b>Spezi</b> Fanta gemischt mit Cola 1,7,8,12	0,2 / 0,4 l	<b>2,50 € / 4,90 €</b>

## Schweppes BITTERGETRÄNKE

<b>Original Bitter Lemon</b> 1,10,12, <b>American Ginger Ale</b> 7,12 <b>und Indian Tonic Water</b> 10,12 Glas oder Flasche mit Strohhalm	0,2 l	<b>2,50 €</b>
---	-------	---------------

## Proviant LIMONADEN BIO Qualität

Keine Konzentrate, keine Aroma-Stoffe, keine Zitronensäure.  
Hier ist nur das drin, was auch rein soll. Nur leckerer, direkt  
gepresster naturtrüber Fruchtsaft, reines Mineralwasser und  
ein wenig Bio-Rohrzucker.

<b>Zitronen-, Orangen-, Rhabarber- Limonade und Apfelschorle</b> Glas oder Flasche mit Strohhalm	0,33 l	<b>2,70 €</b>
---	--------	---------------

**Alle Getränke servieren wir gekühlt. Wahlweise auch auf Eis!**





# Kaffee

## **Café Crème** <sup>8</sup>

Kaffee schwarz, mit Sahne oder Milch, gern auch entkoffeiniert  
frisch gebrüht

**2,10 €**

## **Café au Lait** <sup>8,d</sup>

Kaffee mit viel heißer Milch und feinem Milchschaum  
serviert in großer Schale

**2,80 €**

## **Cappuccino** <sup>8,d</sup>

je ein Drittel Espresso, heiße Milch und feiner Milchschaum  
serviert in kleiner Cappuccino - Schale

**2,60 €**

## **Latte Macchiato** <sup>8,d</sup>

geschichtet mit viel heißer Milch, Espresso und feinem Milchschaum  
klassisch serviert im hohen Glas  
verfeinert mit Vanille-, Karamell-, Haselnuss- oder Schokoladensirup

**3,10 €**

**3,50 €**



**Gern alle Kaffeespezialitäten mit lactosefreier Milch!**

# Espresso

## Classic <sup>8</sup>

Unser Einfacher!

1,60 €

## Doppio <sup>8</sup>

Unser Doppelter!

2,90 €

## Macchiato <sup>8,d</sup>

Unser Einfacher mit einem Löffel feinem Milchschaum!

1,80 €

## Latte Advocaat <sup>8,12,a,d</sup>

geschichtet mit 2cl Eierlikör, Milch, feinem Milchschaum,  
Espresso und einer Prise Muskat  
serviert im hohen Glas

3,90 €

## Latte Baileys <sup>7,8,12,d</sup>

aufgeschäumte heiße Milch mit Espresso, 2cl Baileys und Schlagsahne  
serviert im hohen Glas

4,10 €



# Schokolade

Wir servieren Ihre Schokolade als Trinktafel mit heißer Milch, feinem Milchschaum und Schokoraspeeln!



## Weißer mit Vanille <sup>3</sup>

Weißer Trinkschokolade mit viel aromatischer Bergmilch.

Süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.

3,00 €



## Milch Kakao <sup>3</sup>

Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre

Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen.

3,00 €



## Schwarz <sup>3</sup>

Dunkle Trinkschokolade mit einem besonders hohen Kakaoanteil!

Kompromisslos intensiv.

3,00 €

Portion Sahne <sup>3</sup>

0,50 €



# Teekarte

## KLASSISCH SCHWARZ

### Earl Grey

2,20 €

Schwarzer Blätterttee mit einem Hauch Bergamottöl  
leicht rauchige und typisch feine Zitrusnote von Bergamotte

### Ostfrieze

2,20 €

kräftige Assam-Mischung mit malziger Note  
gern servieren wir dazu Sahne

### Friesischer Sommer

2,20 €

Schwarztee mit einer besonders fruchtigen Mischung aus  
Sonnenblumenblüten, Bauern- und Pfingstrosen.

### Orange

2,20 €

verfeinert mit Orangenschalen, Vanillestückchen und etwas Zimtrinde  
Nicht nur im Winter eine Sinfonie für die Sinne.

## GRÜN

### Jasmin

2,20 €

halbfermentierter Oolong aus China mit vollblumigen Jasminblüten

Alle unsere Tees servieren wir im 300 ml Glas mit Einsatzsieb  
und auf Wunsch mit einem Schuss Rum (+ 3,00 €)



# Teekarte

## FRISCH

### Minze

Der hohe Gehalt an Menthol verleiht den typischen Geschmack.  
Tee aus frischer, je nach Jahreszeit hausgeernteter, Pfefferminze

1,70 €

### Ingwer

sehr erfrischender und belebender Tee mit angenehmer Schärfe  
frisch geriebener Ingwer mit heißem Wasser aufgebriht

1,70 €

### Salbei

würziger, leicht bitterer Tee zur Anregung der Verdauung  
verfeinert mit Honig und Zitronenmelisse

1,70 €

## Zu diesen Tees empfehlen wir Ihnen Honig

**Honig** enthält neben Zucker Vitamine, Enzyme und Eiweiß. Er hat eine stärkere Süßkraft als herkömmlicher Zucker, daher benötigt man weniger Kalorien zum Süßen.

## FRÜCHTE

### Beerengarten

Viele ganze Beeren und Früchte verleihen diesem Tee sein intensives Aroma und seine kräftige, tiefe, rote-schwarze Farbe. Unser Früchtetee enthält ausschließlich frische getrocknete Früchte.

Apfel, Holunderbeeren, Rote Bete, Hibiskusblüten, schwarze und rote Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeerstücke, Erdbeerblätter, Himbeeren

2,50 €



# Teekarte

## KRÄUTERMISCHUNGEN

### Muntermacher

2,20 €

weiches Aroma, schwach koffeinhaltig, klassischer Frühstückstee  
Zitronengras, Brennessel, geröstete Mate, Pfefferminze, Brombeerblätter,  
Rotbusch

### Allwetter

2,20 €

klassischer Schietwetter-Tee aus dem „Alten friesischen Theehaus“ Nieblum  
Brombeerblätter, Ringelblume, Rosenblüten, Anis, Fenchel, Huflattich,  
Sonnenblumen, Melisse, Spitzwegerich, Hagebutte, Holunderblüten,  
Königskerze, Pfefferminze

Kräuter sind uns äußerst wohlgesonnen, bekömmlich und gesundheitsfördernd.

## GEWÜRZE / CHAI

### Süßer Scharfer

2,50 €

Denn Gegensätze ziehen sich an! Probieren Sie es aus!  
Ingwer, Süßholz, Fenchel, Anis, roter Pfeffer

### Chili

2,90 €

Dieser Tee schmeckt einfach SCHARF!  
Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, roter Pfeffer, Chili

gern auch als **Chai Latte** <sup>d</sup> mit heißer Milch statt mit Wasser

+ 0,50 €

Gewürztees haben ihren Ursprung in Indien. Mit Milch getrunken schmeckten sie  
weniger scharf. Der Tee wird bei Bedarf am besten mit Honig gesüßt.



# Bier

## König Ludwig von der Schlossbrauerei Kaltenberg Bayern

<b>hell</b> vom Fass <i>i-Gerste</i>	0,3 l / 0,5 l	<b>2,60 € / 4,30 €</b>
<b>dunkel</b> im Winter vom Fass <i>i-Gerste</i>	0,3 l / 0,5 l	<b>2,60 € / 4,30 €</b>
im Sommer als Flaschenbier	0,5 l	<b>4,30 €</b>

### WEIßBIER

<b>hell</b> im Sommer vom Fass <i>i-Weizen, i-Gerste</i>	0,3 l / 0,5 l	<b>2,60 € / 4,30 €</b>
im Winter als Flaschenbier		
<b>kristall</b> Flasche <i>i-Gerste</i>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>alkoholfrei</b> Flasche <i>i-Gerste</i>	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>dunkel</b> Flasche <i>i-Gerste</i>	0,5 l	<b>4,30 €</b>

### RADLER *i-Gerste*

mit Orangen <i>1,7,12</i> - oder Zitronenlimonade <i>12</i>	0,3 l / 0,5 l	<b>2,40 € / 3,90 €</b>
---	---------------	------------------------


<b>Bitburger alkoholfrei</b> Flasche <i>i-Gerste</i>	0,33 l	<b>2,80 €</b>
--	--------	---------------


Bitburger alkoholfrei ist das einzige Alkoholfreie auf dem Markt, welches tatsächlich 0,0 % Alkohol enthält und dabei zugleich isotonisch und vitaminhaltig ist.





# Wein


## WEIßWEINE

Rheinhessen, **Trio** , BIO Weingut Sander 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **2,80 / 5,60 / 20,00 €**  
trockener, duftiger und fruchtiger Wein  
mit floralen Tönen

Pfalz, **Grauer Burgunder** , St. Annagut 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,00 / 6,00 / 21,00 €**  
trockener und leichter Wein mit einer  
feinen Fruchtsäure

Pfalz, **Riesling Collage** , Weingut Hammel 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,50 / 7,00 / 24,50 €**  
Riesling der Extraklasse, mit Pfirsich und  
Apfelaromen

Saale Unstrut, **Bacchus**,  Winzervereinigung Freyburg-Unstrut 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **2,80 / 5,60 / 20,00 €**  
halbtrockener, fruchtbetonter und würzig  
feinherber Wein

Niederösterreich Weinviertel D.A.C., 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,20 / 6,40 / 22,50 €**  
**Grüner Veltliner** , Weingut Pfaffl  
trockener, leicht würziger und frischer Wein mit  
fülligen Aromen von Orangen, Mandarinen, Pfirsichen und Äpfeln

**Weißweinschorle**  0,2 l **3,50 €**

„**Sie mögen es fruchtig?**“ Wir spritzen Ihre Weißwein-Schorle  
zusätzlich mit einem Schuss Apfel + Birne **+ 0,30 €**





# Wein

## ROSÈWEIN

Provence A.O.C.,

**Elixir** , Grenache Cinsault, Maitres Vignerons 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,40 / 6,80 / 24,90 €**

saffiger Roséwein mit lebendiger Frucht von Litschi und Mango  
Leicht und anregend - ein klassischer Südfranzose mit viel Esprit.

Loire,

**Chatelain Desjacques** , Caves de la Loire 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **2,80 / 5,60 / 20,00 €**

betont fruchtiger Rosè mit leicht herben Nuancen,  
sehr frisch und lebendig mit süffigen Aromen

## ROTWEINE

Toskana,

**Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.** , Sensi 0,1 l / 0,2 l / Fl. 1,0 l **2,80 / 5,60 / 28,00 €**

trockener, vollmundiger und samtiger Wein  
mit herrlichen Aromen von Sauerkirschen

Apulien,

**Gran Maestro Apassimento** , Cielo e Terra 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,00 / 6,00 / 21,00 €**

trockener, vollfruchtig aromatischer Wein mit  
leichter Fruchtsüße im Stil eines Apassimentos

Süd-Frankreich, **Languedoc Vin de Pays** , Domaine de St-Eugene

trocken ausgebaute Weine, sehr mild, samtig und fruchtbetont

**Classique** , Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 0,1 l / 0,2 l / Fl. 0,75 l **3,50 / 7,00 / 26,00 €**

Wald, Lakritze, schwarze Früchte und Beeren

**Barrique** , Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon Fl. 0,75 l **33,00 €**

Leder, Pfeffer, Veilchen, Vanille



# Sekt

## SEKT

**Schloss Rheinach** <sup>g</sup>, Deutschland 0,1 l / 0,75 l **2,90 € / 21,00 €**  
trocken, reif und harmonisch mit angenehmer Restsüße

## PROSECCO

**Spumante Mionetto** <sup>g</sup> Venetien, Italien 0,1 l / 0,75 l **3,90 € / 28,00 €**  
Trockener erstklassiger Schaumwein, intensiv feinperlig,  
fruchtig und leicht.

## CRÉMANT

Südfrankreich, rosé brut, 0,1 l / 0,75 l **4,60 € / 32,50 €**  
**Grande Cuvée 1531 de Aimery** <sup>g</sup>, Caves du Sieur d' Arques  
lachsfarben, angenehm duftig mit Aromen von Orangen  
und Himbeeren

## FEEN Kelch

0,2 l **4,90 €**  
wahlweise **mit Prosecco** <sup>g</sup> **oder alkoholfreiem Sekt** <sup>g</sup>  
mild-herber Salbeiblütensirup - gespritzt - eine kühlende Erfrischung!

## HUGO

wahlweise **mit Prosecco** <sup>g</sup>, **Weißwein** <sup>g</sup> **oder alkoholfreiem Sekt** <sup>g</sup> 0,2 l **4,90 €**  
erfrischend spritzig mit Holunder <sup>12</sup>, frischer Minze und Limonen

## APEROL Sprizz <sup>7,10</sup>

wahlweise **mit Prosecco** <sup>g</sup>, **Weißwein** <sup>g</sup> **oder alkoholfreiem Sekt** <sup>g</sup> 0,2 l **4,90 €**  
bittersüß spritzig, mit frischer Orange - auch als Aperitif geeignet



# Spirituosen

## BITTER

<b>Ramazotti</b> italienischer Halbbitter auf Eis, mit Zitrone	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Underberg</b> aromatischer Bitter aus deutscher Tradition	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b> italienischer, kraftvoller und würziger Bitter	2 cl	<b>3,00 €</b>

## WHISKEY

<b>Bushmills Irish Malt</b> Irischer Whiskey <sup>7</sup> , 10 Jahre, 40 %	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Ardberg Single Malt</b> Scotch Whiskey, 10 Jahre, 46 %	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Lagavulin Islay Malt</b> Scotch Whiskey <sup>7</sup> , 16 Jahre, 43 %	2 cl	<b>5,50 €</b>

## RUM

<b>Havana Club</b> light dry, 3 Jahre, weißer Rum	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Myers`s Original</b> Dark Jamaica Rum <sup>7</sup>	2 cl	<b>3,00 €</b>

Genießen Sie doch eine Tasse schwarzen Tee mit Rum!



# Spirituosen

## BRÄNDE

<b>Linie Aquavit</b> Norwegischer Kümmelbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Three Sixty Vodka</b> Berliner Weizenbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Bombay „Sapphire“ Gin</b> Englischer Wacholderbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Honig Willi</b> Österreichischer Williams Birnenbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Haselnuss Barrique</b> Österreichischer Haselnussbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Asbach Uralt</b> Rüdesheimer Weinbrand	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Cles des Ducs VSOP</b> Französischer Weinbrand aus der Armagnac	2 cl	<b>3,50 €</b>

## LIKÖRE

<b>Baileys Original</b> Irish Cream Likör 7,8,12, 17 %	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Bols Advocaat</b> Eierlikör 7,12,a, 20 %	2 cl	<b>2,50 €</b>
<b>Licor43</b> Mediterraner Likör mit einem Hauch Vanille 7	2 cl	<b>3,00 €</b>

Probieren Sie auch eine unserer Kaffee - Spezialitäten mit Licör  
Latte Advocaat oder Latte Baileys



# Catering



# Catering



Ein Richtfest, ein Fest im Büro oder auf der Wiese in Ihrem Garten, wir folgen Ihnen wo auch immer Sie feiern möchten.

Erlasene Speisen & Getränke sowie das dazugehörige Equipment bringen wir aus dem **FORSTHAUS** mit.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Anlässen und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

**Sprechen Sie uns an!**

# Scheune





# Scheune



Unsere rustikale Scheune ist ein besonderer Ort für geschlossene Veranstaltungen aller Art.

Sie bietet max. 80 Gästen Platz. Wir gestalten mit Ihnen Ihre Familien-oder Firmenfeier, Fachtagungen und gern auch ihre Trauung oder Hochzeitsfest! Wir sind Aussenstelle des Standesamtes Hennigsdorf.

Ob Fingerfood, Grillbuffet oder heiße Grill-Platte, Paellapfanne, Lachs in Flammen oder Heißes aus unserem Suppenkessel von der Feuerstelle, wir erfüllen unseren Gästen nahezu jeden Wunsch und machen Ihre Veranstaltung auch kulinarisch zu einem Höhepunkt.

Wir kochen, grillen, braten auch LIVE!

**Sprechen Sie uns an!**



# Ferienwohnungen

Gern können Sie bei uns auch in einer unserer neuen und liebevoll ausgestatteten  
2 Zimmer (57 – 70 qm) Ferienwohnungen übernachten.

Die Nichtraucherwohnungen sind mit Echtholzfußböden und -möbeln ausgestattet.



Ihre Buchungsanfrage richten Sie bitte an:  
[fewo@forsthaus-sommerswalde.de](mailto:fewo@forsthaus-sommerswalde.de)  
telefonisch unter **+49 330 55 – 21 55 98**  
oder sprechen Sie uns einfach gleich direkt an!

# Spielbahnen / Fahrradverleih

## BOULEBAHN

mit Spielanleitung und Boulekugeln

min. 2 Spieler

45 min

**3,00 € / Person**

ab 4 Spieler / max. 6 Spieler

45 min

**2,50 € / Person**

## (EIS-) STOCKSCHIEßBAHN (Sommer und Winter)

mit Spielanleitung und Stöckern

min. 2 Spieler

45 min

**3,50 € / Person**

ab 4 Spieler / max. 12 Spieler

45 min

**3,00 € / Person**

## BOULE / STOCKSCHIEßEN mit Spielmacher

Ihr Team-Event! (Vorreservierung nötig)

pauschal

**60,00 €**

**inklusive 12 Spieler / max. 3 Spieldurchläufe**

## Team-Event Bogenschießen / Messerwerfen

pauschal

**auf Anfrage**

Mit Pfeil und Bogen ein Ziel zu treffen ... eine ganz

besondere Herausforderung. Wir helfen bei der Umsetzung!

## FAHRRADVERLEIH

1 Stunde

**3,50 €**

3 Stunden

**8,00 €**

6 Stunden

**12,00 €**

