

Speisen & Getränke

FORSTHAUS
am Schloss Sommerswalde

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie bei uns sind! Was für uns **2010** mit einer Suche nach einem Ort der Ruhe und Entschleunigung abseits der Großstadtheftik begann, hat sich mittlerweile zu einem gastronomischen Kleinod im Berliner Umland entwickelt.

Die historischen Gebäude des FORSTHAUSES sind alle liebevoll saniert. Das FORSTHAUS mit seinem fast 10.000 qm großen Garten - inkl. der alten Streuobstwiese - ist ein **idealer Ort, um im Grünen zu feiern, zu tagen und zu genießen.**

Unsere Speisekarte trägt von der ersten Stunde an die Handschrift unseres **Küchenchefs Joachim Schöber**. Bei der Auswahl der Speisen bringt er seine langjährigen Erfahrungen aus der internationalen Hotellerie und Gastronomie ein. Joachim Schöber und sein Team stehen für eine moderne Interpretation der traditionellen, regionalen Küche. Wie Sie schmecken und sehen werden, wird dabei besonderen Wert auf eine gesunde und frische Küche mit regionalen Zutaten gelegt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im FORSTHAUS 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 Grundsanie rung
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 folgenden 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

	0,1 l	0,2 l
MIONETTO Vivo Spumante ^g Kellerei Mionetto, Italien-Venetien trocken, feinperliger, fruchtig und leicht, ausgewogen und frisch	4 €	
Andalö 75 Sanddornlikör mit Riesling-Sekt und Bombay Gin	6 €	
APEROL Spritz ^{g,7,0} mit Prosecco		9 €
Lillet ^g auf Eis französischer Weinaperitif mit Birnensaft		9 €
HUGO Black Schwarzer Johannisbeersaft, Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup		9 €
	5 cl	
Yzaguirre ^g auf Eis Spanischer Wermut mit Orange	5 €	

Mittagsspezial

Donnerstag und Freitag von 12 - 15 Uhr

Gericht Ihrer Wahl von unserer aktuellen Wochenempfehlung **15 €**

Erweiterungen zum Hauptgang

Vorspeise der Woche (Suppe oder Salat) **4 €**

Dessert der Woche **4 €**

Wasser (0,2 l) **2 €**

Espresso **2 €**

Menü komplett 25 €

Vorspeise

Sauerteigbrot mit Kruste  mit FORSTHAUS grüner Kräutersauce ^{3,a}	7 €
Wildkraftbrühe * geschmortem Wildfleisch und Champignons	8 €
Süppchen vom Blumenkohl   Kokosmilch und rotem Curry	9 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse *  Feldsalat und Kartoffeldressing	11 €
Hausebeizter Lachs ^b Dillschmand ³ mit kleinem Kartoffelrösti und Feldsalat	13 €
Soljanka vom Wildschwein * Paprika, Tomaten, Rote Bete und Gewürzgurken	10 €

* dazu reichen wir frisches Sauerteigbrot mit Kruste

Hauptspeise

- Ravioli mit Kürbis gefüllt**ⁱ  **16 €**
abgeschmeckt mit Olivenöl, Zwiebelknoblauch
frischen Kräutern, Parmesan³ und feine Salatblätter^l
- Hausgemachter Schwarzbrot-Spinatknödel**^{a,i}  **18 €**
mit fein mariniertem Spitzkohl, braunen Champignons
und Kräuterpesto sowie gehobeltem Bergkäse
- Kopfsalatherzen mit Parmesan-Zitronendressing**^b **19 €**
gebratenen Garnelen^b, Kirschtomaten, Knoblauch-Croûtonsⁱ
und gehobeltem Parmesan³
- Paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein**^{i,a} **23 €**
in schäumender Butter^{3,d} ausgebacken
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat^{6,l}
garniert mit Zitrone

Hauptspeise

Rinderroulade gefüllt mit Senf^l, Speck⁶ und Gewürzgurken auf hausgemachtem Birnenrotkohl und Kressekartoffeln ³	25 €
Ochsenbäckchen mit kräftiger Portweinjus geschmortem Spitzkohl und Kartoffelstampf ^{3,d}	26 €
Ofenfrischer Entenbraten mit eigener Jus Semmelknödeln ^{3,a,i} und hausgemachtem Birnenrotkohl	25 €
Zart geschmorter Wildgulasch mit braunen Champignons, hausgemachtem Birnenrotkohl und handgemachten Butterspätzle ^{3,d,i}	26 €
Gebratenes Zanderfilet^b auf Rahmporree ^{3,d} mit Kürbisravioli ⁱ	26 €

Dessert

- | | |
|--|-------------|
| Hausgemachter Schokoladen-Brownie ^{3,a,i}
mit Vanilleeis und gebrannten Mandeln ^k | 9 € |
| Weißes Schokoladenmousse ^{3,a} ✓
mit einer Spur Zimt und Nelke verfeinert, serviert mit Gewürzkirschen | 9 € |
| Hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert ^{3,a,i} ✓
Zwetschgenröster, Mandeln ^k und Puderzucker | 13 € |

Kinder

Spätzle^{3,a,i} mit Tomatensauce  und gehobeltem Parmesankäse ³	8 €
Kleines Hähnchenschnitzel^{a,i} mit Kartoffelstampf ^{3,d}	10 €
Kinderkaiserschmarrn, karamellisiert^{3,a,i,k} Zwetschgenröster, Mandeln und Puderzucker auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis ^{a,d}	8 € +3 €



Getränkemenu



Hausgemachte Schorlen

0,3 l

Heidelbeer-Schorle

5 €

pürierte Heidelbeeren, gespritzt mit Ginger-Ale^{1,7}
Wasser, Orange, Zitrone und Minze, auf Eis

Mango-Schorle

5 €

pürierte Mango, gespritzt mit Zitronen-Limonade¹
Wasser, Orange, Limette und Minze, auf Eis

FORSTHAUS-Schorle

5 €

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

Holunder Limonade

5 €

mit Holunder, frischer Zitrone und Minze

Sanddorn-Schorle

5 €

pürierter Sanddorn, gespritzt mit Orangenlimonade
Orange, Zitrone und Minze, auf 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 gemischt mit Cola		5 €	3 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^{1,0} Ginger Ale ^{1,7} Tonic Water ⁰		5 €	3 €

Alle Getränke servieren wir gekühlt oder 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 €
Espresso Classic⁸ heiß & kalt mit 1 Kugel Vanille-Eis^{3,d}		5,5 €
Espresso⁸ Macchiato mit einem Löffel Milchschaum^d	3 €	4,5 €

Gern servieren wir alle Kaffeespezialitäten mit Hafer- oder laktosefreier Milch +1 €.

Schokoladen

Weißer Trinkschokolade mit Vanille³ weiße Bergmilchschokolade mit süßen Mandeln und echter Vanille	4,5 €
Trinkschokolade Milch Kakao³ dunkle Bergmilchschokolade und ein wenig Karamelkuvertüre	4,5 €
Schwarze Trinkschokolade  dunkle Trinkschokolade	4,5 €
Portion Schlagsahne^{3,d}	1,5 €

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heiß aufgeschäumter Bio-Vollmilch und Schokoraspeln. Auf Wunsch mit Hafer- oder laktosefreier Milch +1 €.

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, z.B. Brombeere, Anis, Melisse, Hagebutte u.a.	3,5 €
Beerengarten ausschließlich frisch getrocknete Früchte, z.B. Apfel, Holunderbeeren, Rote Bete, Hibiskusblüten	3,5 €
Muntermacher schwach koffeinhaltiger Kräutertee, z.B. mit Zitronengras, Brombeerblättern, Rotbusch	3,5 €
Minze Je nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten	3,5 €

Tee – klassische Sorten

Earl Grey

Schwarzer Blättertée mit der feinen Zitrusnote von Bergamotte

3,5 €

Jasmin

halbfermentierter Oolong aus China mit vollblumigen Jasminblüten

3,5 €

Chai Chili

leicht scharf, mit Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, roten Pfeffer, Chili

3,5 €

Chai Latte Chili

Chai Chili, zusätzlich mit heißer Milch

5 €

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

Biere

... vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
König Ludwig hellⁱ		4,9 €	5,5 €
König Ludwig Weißbier hellⁱ	3,8 €		5,5 €

... aus der Flasche

König Ludwig Weißbier Kristallⁱ		5,2 €
König Ludwig Weißbier Alkoholfreiⁱ		5,2 €
König Ludwig Dunkel		5,2 €
		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 und 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 und typisch

Tempranillo, Aspa, Bodegas Alconde, Navarra

kräftiges Volumen, Duft nach Waldfrüchten, vollmundig, würzig

Auf Wunsch servieren wir Ihnen sehr gerne auch alkoholfreie Alternativen.

Flaschenweine

Weißwein

0,75 l

Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz

32 €

blühend frisch, reife Pfirsich, 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- Birne- und Mandelaromen, feine Balance

Chardonnay, Montée des Origines, Albert Bichot, Bourgogne

37 €

klar und frisch, saftige und 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 und komplex, rote Früchte, florale Akzente

Rotwein

Cuvée Cabernet Sauvignon/Merlot, Pas de Deux, Gaul, Pfalz

29 €

dunkelrote Beeren, würzige und weiche Noten

Cuvée Blaufränkisch/Syrah/Merlot, Black Print, M. Schneider, Pfalz

35 €

blumige Noten, saftig und 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 €

fruchtig, Kirschen- und Pflaumenaroma, intensiv, typisch

Prickelndes in Flaschen

Prosecco

0,75 l

Calmaggiore Prosecco Spumante DOC, Masottina, Venetien

32 €

Spitzen-Prosecco mit feiner Perlage und 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 und leicht, ausgewogen und frisch

Crémant

Crémant Brut, Bouvet Ladubay, Loire

34 €

preisgekrönter Crémant der Spitzenklasse, fruchtig

Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay, Loire

34 €

fruchtig mit einem Hauch von Himbeere und feiner Perlage

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen sehr gerne Ihren Wunschchampagner.

Longdrinks

Gin Tonic

Bombay Sapphire (England) mit Limette	9 €
Hendricks (England) mit Gurke	11 €
Gin Mare (Spanien) mit frischem Rosmarin	12 €

Wodka Lemon

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

Whisky Cola

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

Unsere Longdrinks werden alle mit 4cl zubereitet.

Spirituosen

Bitter & Wermut

	2 cl	4cl	5 cl
Ramazotti Halbbitter auf Eis mit Zitrone	3 €	5 €	
Fernet Branca würziger italienischer Bitter	4 €	5 €	
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso			5 €
Yzaguirre Wermut mit Orange			5 €

Whisky & Rum

Bushmills Irish Malt Irischer Whiskey ⁷ , 10 Jahre, 40 %	4 €	6 €
Jack Daniel	4 €	6 €

Liköre

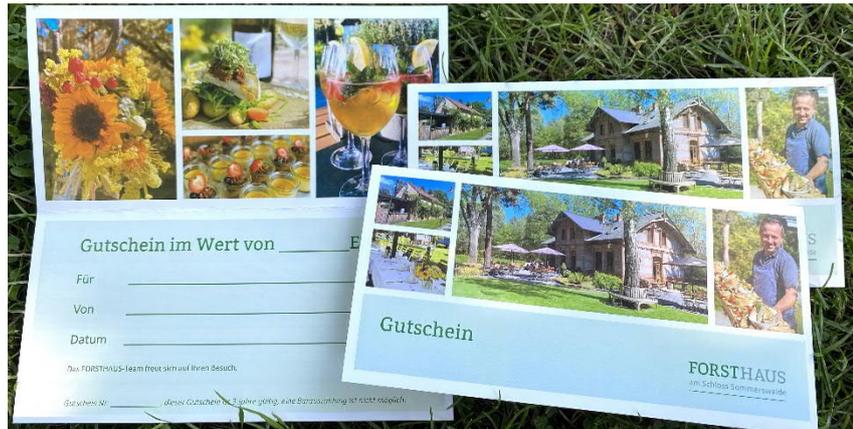
Baileys original Irish Cream Likör ^{7,8,12} , 17 %	4 €	6 €
--	------------	------------

Spirituosen

Brände	2 cl	4cl
Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand 41,5%	3 €	5 €
Birkenhof Haselnuss^k 32%	3 €	6 €
Birkenhof Alte Marille 40%	3 €	6 €
Birkenhof Williams Birne 40%	3 €	6 €
Grappa Marzadro Diciotto Lune	4 €	7 €
Kammer Kirsch Schwarzwälder Kirschwasser Gourmet Serie	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

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

pro Stunde 100 €

(Eis-) Stockschießbahn mit Spielmacher/in

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

pro Stunde 160 €

Bogenschießen

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

pauschal 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.

Es berät Sie unsere Eventmanagerin Sandra Haase, s.haase@forsthaus-sommerswalde.de.



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.

Unsere langjährige Eventmanagerin Kerstin Mangold ist auf Hochzeiten spezialisiert und berät Sie gerne individuell bei Ihrer Planung, k.mangold@forsthaus-sommerswalde.de.



Ferienwohnungen

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

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

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

Gut zu Wissen

Öffnungszeiten	Geöffnet ab	Küche bis
	Donnerstag	17:00 - 20:30 Uhr
	Freitag	17:00 - 20:30 Uhr
	Samstag	12:00 - 20:30 Uhr
	Sonntag	12:00 - 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

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.