

# 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 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 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

# Unsere Empfehlung der Woche





Wir freuen uns, Ihnen ab sofort wöchentliche Empfehlungen für Speisen und Getränke präsentieren zu dürfen. Diese werden sorgfältig ausgewählt, um Ihnen die besten Geschmacksrichtungen der Saison zu bieten.

Bitte beachten Sie, dass unsere wöchentlichen Empfehlungen auf den Tafeln im Restaurant und Außenbereich zu sehen sind. Unsere aktuellen Speisekarten, Empfehlungen und weitere Informationen finden Sie auch unter Facebook, sowie Instagram  .

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.  
Ihr FORSTHAUS-Team






# Vorspeise

<b>Sauerteigbrot mit Kruste<sup>i</sup></b>  mit FORSTHAUS grüner Kräutersauce <sup>3,a</sup>	<b>7 €</b>
<b>Süppchen vom geschmorten Hokkaido Kürbis</b>  mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl <sup>d</sup>	<b>8 €</b>
<b>Feine Blattsalate mit Sprossen und Kresse</b> *   Rote Bete, confierte Tomaten, Balsamico-Senf-Dressing <sup>l</sup>	<b>9 €</b>
<b>Hausgeräucherter Stremellachs<sup>b</sup></b> mit FORSTHAUS grüner Kräutersauce <sup>3,a</sup> , feinen Blattsalaten <sup>l</sup> und kleinen Kartoffelpuffern	<b>14 €</b>
<b>Soljanka vom Wildschwein*</b> Paprika, Tomaten, Rote Bete und Gewürzgurken als Vorspeise	<b>10 €</b>
als Hauptgang	<b>16 €</b>

\* dazu reichen wir frisches Sauerteigbrot mit Kruste



# Hauptspeise

- Ravioli mit Kürbis gefüllt<sup>i</sup>**  **16 €**  
abgeschmeckt mit Olivenöl, Zwiebelknoblauch, frische Kräuter  
Parmesan<sup>3</sup> und feine Salatblätter<sup>l</sup>
- Hausgemachter Schwarzbrot-Spinatknödel<sup>a,i</sup>**  **18 €**  
mit fein mariniertem Spitzkohl, braunen Champignons  
und Kräuter-Pesto, sowie gehobeltem Bergkäse
- FORSTHAUS Flammkuchen<sup>i</sup>**  **15 €**  
hauchdünner, kross gebackener Teig  
mit Schmand<sup>3</sup>, Humus, Riesenchampignon, Paprika, Aubergine  
garniert mit roten Zwiebeln und Rucola
- Grüner Garten**   **20 €**  
Gemüsetürmchen mit Humus, feinen Blattsalaten und Kräuterkartoffeln


# Hauptspeise

<b>Forelle im Buchenholz geräuchert<sup>b</sup></b> mit Salatbeilage und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,6</sup>	<b>22 €</b>
<b>Himmel &amp; Erde</b> Susländer Rotwurst <sup>6</sup> mit Fass-Sauerkraut, Stampfkartoffeln <sup>3,d</sup> hausgemachtem grobem Senf und Apfelpüree	<b>20 €</b>
<b>Paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein<sup>i,a</sup></b> in schäumender Butter <sup>3,d</sup> ausgebacken mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat <sup>1,6</sup> garniert mit Zitrone	<b>23 €</b>
<b>Rinderroulade gefüllt mit Senf<sup>l</sup>, Speck<sup>6</sup> und Gewürzgurken</b> auf hausgemachtem Birnen-Rotkohl und Kressekartoffeln	<b>25 €</b>
<b>Zart geschmorter Wildgulasch</b> mit braunen Champignons, hausgemachtem Birnen-Rotkohl und handgemachten Butterspätzle <sup>3,d,i</sup>	<b>26 €</b>

# Dessert

<b>Hausgemachter Marillenknoedel<sup>3,d,i</sup> mit süßen Vanille-Bröseln<sup>3,i</sup> ✓</b> und feinem Rahmeis <sup>d</sup>	<b>11 €</b>
<b>Apfel-Vanille-Crumble<sup>d,i</sup> ✓</b> mit Schokoladeneis <sup>d</sup> und karamellisierten Walnüssen <sup>k</sup>	<b>9 €</b>
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert<sup>3,a,i</sup> ✓</b> Zwetschgenröster, Mandeln <sup>k</sup> und Puderzucker	<b>13 €</b>
<b>Gratinierter Ziegenfrischkäse<sup>3</sup> ✓</b> mit hausgebackenem Früchtebrot <sup>i</sup> , fruchtigem Senf <sup>f</sup> Butter <sup>3</sup> und Trauben <sup>i</sup>	<b>9 €</b>

# Kinder

<b>Spätzle<sup>3,a,i</sup> mit Tomatensauce</b>  mit gehobeltem Parmesankäse <sup>3</sup>	<b>8 €</b>
<b>Kleines Hähnchenschnitzel<sup>a,i</sup></b> mit frittierten handgemachten Kartoffelstäbchen	<b>10 €</b>
<b>Kinderkaiserschmarrn<sup>3,a,i,k</sup></b> auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis <sup>a,d</sup>	<b>8 €</b> <b>+3 €</b>
<b>Eine Kugel Eis<sup>a,d</sup></b> mit hausgemachtem Kinder-Eierlikör <sup>a,d</sup>	<b>6 €</b>
	2 cl
<b>Hausgemachter Kinder-Eierlikör<sup>a,d</sup></b> Eier vom Hof Falkenberg, Wiesenhaltung	<b>3 €</b>





# Getränkekarte

# Offene Weine

Weißwein

0,2 l

**Grauer Burgunder<sup>g</sup>, Weinmanufaktur Gengenbach**

**7 €**

Baden, Qualitätswein, trocken

**Riesling<sup>g</sup>, Weinmanufaktur Gengenbach**

**7 €**

Baden, mit feinen Zitrusnoten und dezenter Restsüße, halbtrocken

**Riesling<sup>g</sup>, Weingut Schmitges**

**8 €**

Mosel, eleganter, unkomplizierter Riesling, trocken

**Chardonnay<sup>g</sup>, Weingut Studier**

**8 €**

Pfalz, mit Anklängen von Vanille und Banane, trocken

**Sauvignon Blanc<sup>g</sup>, Weingut Studier**

**8 €**

Pfalz, feine, würzige Note mit fruchtbetonter Säure, trocken

**Weißweinschorle<sup>g</sup>**

**6 €**

Grauer Burgunder, Mineralwasser, auf Wunsch mit Eis

# Offene Weine

## Rosé

0,2 l

### **Gens et Pierre Sud-Sud IGP Bio<sup>g</sup>, Weingut Gens et Pierre**

**8 €**

Frankreich, Languedoc, mit erfrischenden Beeren-Aromen, trocken

### **Spätburgunder Rosé<sup>g</sup>, Weinmanufaktur Gengenbach**

**8 €**

Baden, fruchtbetont, saftig, Aromen von Erdbeeren, trocken

## Rotweine

### **Montepulciano d`Abruzzo D.O.C. <sup>g</sup>, Weingut Sensi**

**7 €**

Italien, Toskana, vollmundig, mit herrlichen Sauerkirsch-Aromen, trocken

### **Primitivo SALENTO<sup>g</sup>, Weingut a6mani**

**8 €**

Italien, Apulien, elegant, mit seidiger Struktur und langem Nachhall, trocken

### **Cabernet-Sauvignon/Merlot<sup>g</sup>, Weingut Studier**

**9 €**

Pfalz, starker Wein mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, trocken



# Flaschenweine

Weißwein

0,75 l

**Grauer Burgunder<sup>g</sup>, Weinmanufaktur Gengenbach**

**27 €**

Baden, Qualitätswein, vollmundig, trocken

**Riesling „Tage wie diese“<sup>g</sup>, Weingut Hammel**

**32 €**

Pfalz, im Holzfass gereift, sehr schöne Frucht, trocken

**Erdener Riesling<sup>g</sup>, Spätlese, Weingut Schmitges,**

**39 €**

Mosel, beste Steilhanglage Erdener Treppchen, mit feiner Mineralität, trocken

**Lugana Limne DOC<sup>g</sup>, Weingut Tenuta Rovaglia**

**36 €**

Italien, Lombardei, herrlicher Sommerwein mit feiner Frucht, trocken

# Flaschenweine

## Rosé

0,75 l

### **The Pale Rosé by Sacha Lichine<sup>®</sup>, Chateau d'Esclans**

**39 €**

Frankreich, Provence, mit fruchtiger Note, frisch und elegant, trocken

### **Spätburgunder<sup>®</sup>, Weinmanufaktur Gengenbach,**

**29 €**

Baden, fruchtbetont, mit Erdbeeraromen, mineralisch, leicht, trocken

## Rotwein

### **Don Camillo Sangiovese Cabernet-Sauvignon<sup>®</sup>, Weingut Vini Fantini**

**39 €**

Italien, Abruzzen, elegant, mit feinen Kirscharomen und einem Hauch Vanille

### **El Anden de la Estacion Rioja DOC<sup>®</sup>, Bodega Muga**

**39 €**

Spanien, Rioja, 2016, im Holzfass ausgebaut, frisch, fruchtbetont

### **Amarone Classico Acinatico<sup>®</sup>, Weingut Stefano Accordini**

**76 €**

Italien, Venetien, 2017, gute Struktur und Komplexität, weich, elegant, trocken

# Prickelndes offen

Sekt

0,1 l

**Johann Baptist Dietrich Riesling<sup>g</sup>, Sektkellerei Josef Drathen**

**4 €**

Jahrgangssekt, Riesling-Cuvée mit fruchtig-frischem Charakter, extra trocken

**Johann Baptiste Dietrich Riesling<sup>g</sup> mit „Erdbeerschuss“**

**5,5 €**

Jahrgangssekt mit einem Schuss *WIRZ süße ERDBEERE*

Prosecco / Frizzante

**Mionetto Prosecco DOC<sup>g</sup>, Kellerei Mionetto**

**5 €**

Italien, Treviso, intensiv, feinperlig, fruchtig und leicht, trocken

**Erdbeer-Secco<sup>12,g</sup>**

**4 €**

erfrischende Leichtigkeit mit lebendigem Prickeln und feiner Fruchtsüße

# Prickelndes in Flaschen

## Champagner

0,75 l

### **Champagner Cossy Cuvee Eclat Brut Premier Cru<sup>g</sup>**

**75 €**

Frankreich, mit feiner Perlage und finessenreicher Frische, brut

## Crémant

### **Tresor Saumur Blanc, Bouvet Ladubay<sup>g</sup>**

**39 €**

Frankreich, Loire, preisgekrönter Crémant der Spitzenklasse, fruchtig, brut

### **Crémant de Loire Rosé, Bouvet Ladubay<sup>g</sup>**

**35 €**

Frankreich, Loire, fruchtig mit einem Hauch von Himbeere und feiner Perlage

## Prosecco

### **Calmaggiore Prosecco Spumante DOC, Masottina<sup>g</sup>**

**35 €**

Italien, Treviso, Spitzen-Prosecco mit feiner Perlage und Zitrusnoten, brut

### **Viaventi Prosecco Rosé Spumante brut Treviso DOC, Masottina<sup>g</sup>**

**35 €**

Italien, Treviso, elegante Verbindung von Pinot Noir und Glera, brut

# Alkoholfreies

Sekt

0,1 l

**Dr. Lo Riesling, Weingut Dr. Loosen St. Johannishof 1**

**4 €**

Schaumwein, fruchtig, weiß und trocken

Wein

0,2 l

**Schloss Kronsburg, Weinkellerei Carl Jung**

**6,50 €**

Weißwein, lieblich mit leichter Muskatnote

**Schloss Kronsburg<sup>g</sup>, Weinkellerei Carl Jung**

**6,50 €**

Rotwein, mild, würzig und harmonisch

Likör

2 cl

**FORSTHAUS Eierlikör<sup>a,d</sup>**

**3,5 €**

hausgemacht

# Aperitif

	0,2 l
<b>FORSTHAUS Minz-Bowle<sup>g</sup></b> Prosecco oder alkoholfreier Sekt, Ginger Ale, frische Minze	<b>8 €</b>
<b>APEROL Spritz<sup>g,7,0</sup></b> mit Prosecco, Weißwein oder alkoholfreiem Sekt	<b>8 €</b>
<b>Lillet<sup>g</sup> auf Eis</b> französischer Weinaperitif mit Birnensaft	<b>8 €</b>
<b>FORSTHAUS Erdbeer-Bowle</b> Erdbeersirup, Prosecco oder alkoholfreier Sekt, Erdbeeren, frische Minze	<b>8 €</b>
<b>HUGO Black</b> schwarzer Johannisbeersaft, Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup	<b>8 €</b>
	5 cl
<b>Martini<sup>g</sup> auf Eis</b> bianco oder extra dry	<b>5 €</b>

# Biere

	0,3 l	0,5 l
<b>König Ludwig hell<sup>i</sup></b> vom Fass	<b>3,5 €</b>	<b>5 €</b>
<b>König Ludwig dunkel<sup>i</sup></b> , Flaschenbier		<b>5 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier hell<sup>i</sup></b> vom Fass	<b>3,5 €</b>	<b>5 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier dunkel<sup>i</sup></b> , Flaschenbier		<b>5 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier kristall<sup>i</sup></b> , Flaschenbier		<b>5 €</b>
<b>König Ludwig Weißbier alkoholfrei<sup>i</sup></b> , Flaschenbier		<b>5 €</b>
		0,33 l
<b>Warsteiner alkoholfrei</b> , Flaschenbier <sup>i</sup>	<b>3,5 €</b>	
<b>Warsteiner Radler alkoholfrei</b> , Flaschenbier <sup>i</sup>	<b>3,5 €</b>	

# Spirituosen

## Bitter

2 cl

**Ramazotti** Halbbitter auf Eis, mit Zitrone

4 €

**Fernet Branca** würziger, italienischer Bitter

4 €

## Whisky/Rum

2 cl

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

4 €

**Myers`s Dark**<sup>7</sup> Jamaica Rum

4 €

**Bombay Sapphir** Gin

4 €

## Liköre

2 cl

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

4 €

**FORSTHAUS** Eierlikör<sup>a,d</sup>

4 €

**Wirz Süße Erdbeere**<sup>7,a,k</sup>

4 €



# Spirituosen – Brände

	2 cl
<b>Linie Aquavit Norwegischer Kümmelbrand 41,5%</b>	<b>4 €</b>
<b>Birkenhof Haselnuss<sup>k</sup> 32%</b>	<b>4 €</b>
<b>Birkenhof Alte Marille 40%</b>	<b>4 €</b>
<b>Birkenhof Williams Birne 40%</b>	<b>4 €</b>
<b>Kammer Kirsch</b> Schwarzwälder Kirschwasser Gourmet Serie	<b>5 €</b>
<b>Grappa</b> Marzadro Diciotto Lune	<b>5 €</b>

# Hausgemachte Schorlen

0,3 l

## **Heidelbeer-Schorle**

**5 €**

pürierte Heidelbeeren, gespritzt mit Ginger-Ale<sup>1,7</sup>,  
Wasser medium, Orange, Zitrone und Minze, auf Eis

## **Mango-Schorle**

**5 €**

pürierte Mango, gespritzt mit Zitronen-Limonade<sup>1</sup>,  
Wasser medium, Orange, Limette und Minze, auf Eis

## **FORSTHAUS-Schorle**

**5 €**

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

## **Eistee**

**5 €**

mit frischen Zitronen, Orangen und Rohrzucker

## **Holunder Limonade**

**5 €**

mit Holunder, frischer Zitrone und Minze

# 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>Voelkel BIO Apfelsaft</b> aus Streuobst naturtrüb		<b>6 €</b>	<b>3 €</b>
<b>Voelkel BIO Orangensaft</b>		<b>6 €</b>	<b>3 €</b>
<b>Saftschorle</b> mit BIO Apfel- oder Orangensaft		<b>5 €</b>	<b>3 €</b>
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,7,8,12</sup> auch light <sup>4</sup> oder 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 gemischt mit 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>
			0,33 l
<b>Proviant BIO-Limonaden</b> Rhabarber- oder Apfelschorle			<b>4 €</b>

Alle Getränke servieren wir gekühlt oder 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 Classic<sup>8</sup> heiß &amp; kalt mit 1 Kugel Vanille-Eis<sup>3,d</sup></b>		<b>5,5 €</b>
<b>Espresso<sup>8</sup> Macchiato mit einem Löffel Milchschaum<sup>d</sup></b>		<b>3 €</b>
<b>Eiskaffee mit einer Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoraspeln<sup>3,8,d</sup></b>		<b>6 €</b>

Gern servieren wir alle Kaffeespezialitäten mit lactosefreier Milch oder Soja Milch +1 €.

# Schokoladen

<b>Weißer Trinkschokolade mit Vanille<sup>3</sup></b> weiße Bergmilchschokolade mit süßen Mandeln und echter Vanille	<b>4,5 €</b>
<b>Trinkschokolade Milch Kakao<sup>3</sup></b> dunkle Bergmilchschokolade und ein wenig Karamelkuvertüre	<b>4,5 €</b>
<b>Schwarze Trinkschokolade</b>  dunkle Trinkschokolade	<b>4,5 €</b>
<b>Trinkschokolade Chili Bird's Eye<sup>m</sup></b>  70% Trinkschokolade mit einem Hauch Chili und Steinsalz	<b>4,5 €</b>
<b>Eisschokolade<sup>3,8,d</sup></b> mit einer Kugel Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoraseln	<b>6 €</b>
<b>Portion Schlagsahne<sup>3,d</sup></b>	<b>1 €</b>

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heiß aufgeschäumter Bio-Vollmilch und Schokoraseln. Auf Wunsch mit Soja-, laktosefreier oder Hafermilch.

# Tee - Kräuter- & Früchte

<b>Ingwer</b> belebender Tee mit angenehmer Schärfe, frisch geriebener Ingwer, Auf Wunsch mit Zitrone	<b>3,5 €</b>
<b>Allwetter</b> mit verschiedenen Kräutern und Beeren, z.B. Brombeere, Anis, Melisse, Hagebutte u.a.	<b>3,5 €</b>
<b>Beerengarten</b> ausschließlich frisch getrocknete Früchte, z.B. Apfel, Holunderbeeren, Rote Bete, Hibiskusblüten	<b>3,5 €</b>
<b>Muntermacher</b> schwach koffeinhaltiger Kräutertee, z.B. mit Zitronengras, Brombeerblättern, Rotbusch	<b>3,5 €</b>
<b>Minze</b> Je nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten	<b>3,5 €</b>

# Tee – klassische Sorten

<b>Earl Grey</b> Schwarzer Blätterttee mit der feinen Zitrusnote von Bergamotte	<b>3,5 €</b>
<b>Jasmin</b> halbfermentierter Oolong aus China mit vollblumigen Jasminblüten	<b>3,5 €</b>
<b>Chai Chili</b> leicht scharf, mit Ingwer, Kardamom, Zimt, Nelken, roten Pfeffer, Chili	<b>3,5 €</b>
<b>Chai Latte Chili</b> Chai Chili, zusätzlich mit heißer Milch	<b>5 €</b>

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

# 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

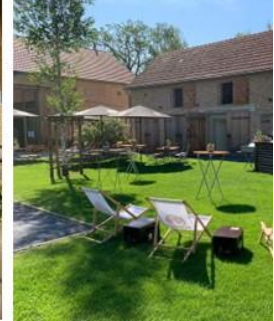
**pro Stunde 160 €**

### **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. 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.

Es berät Sie unsere Eventmanagerin Sandra Haase, [s.haase@forsthaus-sommerswalde.de](mailto: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](mailto: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

<b>Öffnungszeiten</b>	Donnerstag	17:00 – 21:30 Uhr
	Freitag	17:00 – 21:30 Uhr
	Samstag	12:30 – 21:30 Uhr
	Sonntag	12:30 – 21:30 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

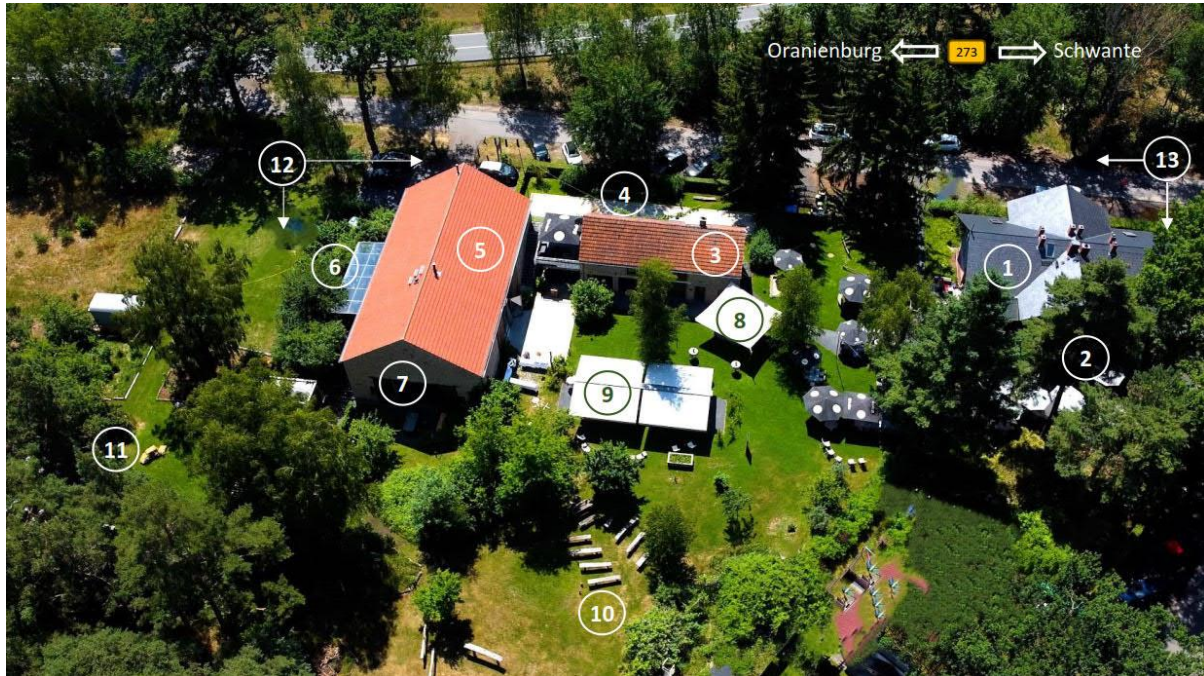
**Webseite** [www.forsthaus-sommerswalde.de](http://www.forsthaus-sommerswalde.de)

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

**Hunde** sind bei uns willkommen.

Unser Grundstück ist **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.