

Speisen & Getränke

FORSTHAUS
am Schloss Sommerswalde

Herzlich willkommen!

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

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

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

Wie Sie schmecken und sehen werden, wird dabei besonderen Wert auf eine gesunde und frische Küche mit regionalen Zutaten gelegt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit im FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Familie Franke und das FORSTHAUS-Team

Wie alles begann

1860	Baujahr FORSTHAUS inkl. Scheune
1888	Übergang in den Besitz von Richard Sommer, Berliner Rittergutbesitzer und Leutnant (1849-1916) und Namensgeber von Sommerswalde
1889-91	Wohnsitz der Großfamilie Sommer mit insg. 11 Kindern
ab 1891	vermutlich Nutzung als Försterei, Namensgebung FORSTHAUS
1919	Verkauf der Schlossanlage durch die Erben Sommers 3 Jahre nach dessen Tod
1919	Übergang an Siedlungsgemeinschaft Schwante, Ansiedlung von 32 Offiziersfamilien
1922	Erwerb durch Dr. Erich Lübbert, Industrieller u. Kolonialberater des letzten dt. Kaisers
1945	Flucht der Familie Lübbert vor der Roten Armee in den Westteil Deutschlands
1945-89	zunächst russische Kommandantur, ab 1950 Nutzung als FDJ-Pionierleiterschule
1989	erste umfängliche Sanierungsarbeiten bis Herbst; danach 25 Jahre Leerstand
2003	Übernahme des Schlosses durch die Tharpaland e.V. / Herauslösung des Forsthauses
2012	Erwerb des FORSTHAUSES durch die Familie Franke und Grundsanierung
2015	am 1. März eröffnet das FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde



Geschichte des Hauses

Ca. 1860 wurde das FORSTHAUS als Teil des Schloss-Ensembles gebaut. Bauherr war Erasmus Wilhelm von Redern. Der Familie gehörte seinerzeit auch das Schloss Schwante, nur wenige Kilometer von hier entfernt. 1888 wurde die gesamte Schlossanlage von dem Berliner Industriellen Richard Sommer gekauft. Ihm haben das Schloss und FORSTHAUS seinen Namen zu verdanken.

Die bewegte Geschichte des FORSTHAUSES haben wir auf der gegenüberliegenden Seite für Sie zusammengefasst. Darüber hinaus liegt im Restaurant ein ausführliches Buch zur Entstehungsgeschichte des FORSTHAUSES aus. Fragen Sie gerne nach.



Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

Lassen Sie uns gerne wissen, wie es Ihnen gefallen hat – entweder persönlich oder über Google. Einfach den QR-Code rechts mit Ihrer Kamera scannen, und schon kommen Sie zur Google-Bewertung für das FORSTHAUS. Anmeldung auf Google bitte nicht vergessen. Vielen Dank!





Speisenkarte

Aperitif

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

Mittagsspezial

Freitag von 12 - 15 Uhr

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

Erweiterungen zum Hauptgang

Vorspeise der Woche **5 €**

Dessert der Woche **5 €**

Wasser (0,2 l) **2 €**

Espresso **2 €**

Menü komplett 28 €

Vorspeise

FORSTHAUS grüne Kräutersauce 5 €
ofenfrisches Hausbrot

Wildkräutersalat 6 €
Balsamicodressing
... Vorneweg oder als Beilage

Pfifferlingssuppe 9 €
Brunnenkresse - Chip

Matjestatar 14 €
Kartoffelrösti | Orangenfilet | Fenchel
Crème Double | Forellenkaviar

Wildbouletten 15 €
Brombeerragout | Chicorée

Hauptspeise

Gerösteter Spitzkohl ^{f,i} Ofenmöhren Hummus Rosmarinkartoffeln	19 €
Spinatknödel gebraten Bergkäse Waldpilzrahm Wildkräutersalat	20 €
Caesar Salad „FORSTHAUS Style“ Hähnchenstreifen Kirschtomaten Parmesanspäne Croûtons	
... Vorspeise	14 €
... Hauptspeise	19 €
Kabeljau auf der Haut gebraten Safranrisotto grüner Spargel Grapefruitgel	25 €

Hauptspeise

Schnitzel „Wiener Art“

23 €

in schäumender Butter^{3,d} ausgebacken

Waldpilzrahm | Petersilienkartoffeln | Zitrone

Blutwurst

23 €

gebraten | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln

Apfelchutney | Balsamico-Schalotten

Königsberger Klopse

22 €

Kalbsfleisch | gebackene Kapern

Salzkartoffeln | Rote Bete Salat

Ochsenbäckchen

27 €

geschmort | Madeirasauce

marinierte gelbe Möhren

Spinatknödel

Dessert

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

Kinder

FORSTHAUS Nudeln ^{3,a,i}	8 €
Tomatensauce gehobelter Parmesankäse ³	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,i}	10 €
Kartoffelstampf	
Königsberger Klopse	10 €
Salzkartoffeln	





Getränketearte

Hausgemachte Schorlen

0,4 l

Mango-Schorle

5 €

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

Himbeer-Schorle

5 €

pürierter Himbeere | Zitronen-Limonade¹
Orange | Zitrone | Minze | Eis

FORSTHAUS-Schorle

5 €

zerstoßene Limetten | Ginger-Ale | Mineralwasser | Rohrzucker
Limette | Minze | Eis

Holunder Limonade

5 €

Holunder | Mineralwasser
Zitrone | Minze | Eis

Erfrischungen

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

Alle Getränke servieren wir gekühlt | wahlweise auf Eis.

Kaffee

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

Gerne servieren wir alle Kaffeespezialitäten auch mit Hafermilch.

Schokoladen

Weißer Trinkschokolade

5,9 €

Vanille³ | weiße Bergmilchschokolade
süße Mandeln | echte Vanille

Braune Trinkschokolade

5,9 €

Milchkakao³ | dunkle Bergmilchschokolade
Karamellkuvertüre

Eisschokolade

5,9 €

Vanilleeis | Schlagsahne

Portion Schlagsahne^{3,d}

1,5 €

Wir servieren Ihre Schokolade im hohen Glas als Trinktafel mit heiß aufgeschäumter Vollmilch und Schokoraspeln, auf Wunsch auch mit Hafermilch.

Tee - Kräuter- & Früchte

Ingwer

3.5 €

belebender Tee mit angenehmer Schärfe
frisch geriebener Ingwer
auf Wunsch mit Zitrone oder Minze

Allwetter

3.5 €

mit verschiedenen Kräutern und Beeren
Brombeere | Anis | Melisse | Hagebutte

Beerengarten

3.5 €

ausschließlich frisch getrocknete Früchte
Apfel | Holunderbeeren | Rote Bete | Hibiskusblüten

Muntermacher

3.5 €

schwach koffeinhaltiger Kräutertee
Zitronengras | Brombeerblätter | Rotbusch

Minze

3.5 €

nach Jahreszeit frisch aus unserem Garten

Tee - klassische Sorten

Earl Grey

schwarzer Blätterttee

Zitrusnote von Bergamotte

3.5 €

Ostfrieze

kräftige Assam-Mischung mit malziger Note

3,5 €

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

Biere

... vom Fass

0,3 l

0,4 l

0,5 l

König Ludwig hellⁱ

3.9 €

4.9 €

König Ludwig Weißbier hellⁱ

3.9 €

5.6 €

... aus der Flasche

König Ludwig Weißbier alkoholfreiⁱ

5.5 €

König Ludwig Dunkel

5.5 €

0,33 l

Warsteiner alkoholfrei

3.9 €

Warsteiner Radler alkoholfrei

3.9 €

Offene Weine

Weißwein

0,1 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

Merlot | Karl Pfaffmann | Pfalz

Aromen von Erdbeere | sanfte Mineralik | kraftvoll | fruchtbetont

Rotwein

Primitivo | Il Mio | Apulien

leicht würzig | dunkle Beeren | saftig | typisch

Tempranillo | Aspa | Bodegas Alconde | Navarra

kräftiges Volumen, Duft nach Waldfrüchten, vollmundig, würzig

Flaschenweine

Weißwein

0,75 l

Sauvignon Blanc | Weingut Knipser | Pfalz
blühend frisch | reife Pfirsiche | frisches Heu

32 €

Grauburgunder | Markus Schneider | Pfalz
lebendige Frucht | Birnen- und Mandelaromen | weiche Fülle

32 €

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

0,75 l

Tramari Rosé die Primitivo | Cantine San Marzano | Apulien

30 €

feinste Balance | Kirsche und Himbeere | lebendiger Nachhall

Cuvée The Pale Rosé | Chateau d'Esclans | Provence

35 €

lachsfarben | aromatisch | komplex | rote Früchte | florale Akzente

Rotwein

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

29 €

dunkelrote Beeren | würzig | weiche Noten

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

35 €

blumige Noten | saftig | kraftvoll | Aromen von Waldbeeren

Flaschenweine

Rotwein

0,75 l

Spätburgunder | Friedrich Kiefer | Kaiserstuhl | Baden

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 | Waldbeerenaromen | sanfte Holznoten | vollmundig

Prickelndes in Flaschen

Prosecco

0,75 l

Calmaggiore Prosecco Spumante DOC | Masottina | Venetien

32 €

feiner Perlage | Zitrusnoten

Viaventi Prosecco Rosé Spumante brut Treviso DOC | Masottina | Venetien

33 €

elegante Verbindung von Pinot Noir und Glera

MIONETTO Vivo Spumante^g | Kellerei Mionetto | Italien-Venetien

29 €

trocken | feinperlig | fruchtig | leicht | ausgewogen |

Crémant

Crémant Brut | Bouvet Ladubay | Loire

34 €

preisgekrönter Crémant | fruchtig

Crémant de Loire Rosé | Bouvet Ladubay | Loire

34 €

fruchtig | Himbeere | feine Perlage

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen sehr gerne Ihren Wunschchampagner.

Longdrinks

Gin Tonic

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

Wodka Lemon

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

Whisky Cola

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

Unsere Longdrinks werden alle mit 4 cl zubereitet.

Spirituosen

Bitter & Wermut

	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 Whisky 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 €

Scheibel |

Feine Marille 40%

4 €

7 €

Moor-Birne 40%

4 €

7 €

Altes Pflümli 40%

4 €

7 €

Edles Fass Haselnuss 40%

4 €

7 €

Grappa | Marzadro Diciotto | Lune

4 €

7 €

Gutscheine

Machen Sie Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern eine Freude, und verschenken Sie einen Restaurant-Gutschein vom FORSTHAUS am Schloss Sommerswalde.



Gutscheine können Sie direkt **hier im Restaurant** erwerben und mitnehmen oder als Online-Gutschein über unsere Internetseite bestellen. Gutscheine werden in **jeder gewünschten Höhe** ab 15,- Euro ausgestellt.

Qualitätskodex

- * Wir haben uns einem Qualitätskodex verschrieben, der uns verpflichtet, für unsere Gerichte frische Gemüse und Kräuter zu verarbeiten.
- * Beim Einkauf unserer Waren berücksichtigen wir vorzugsweise regionale und saisonale Angebote.
- * Wir verzichten auf fertige Saucenpulver, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Farbstoffe.
- * Wir bevorzugen BIO-Milch-Produkte und Eier aus Freilandhaltung.
- * Wir marinieren, räuchern und veredeln im Haus nach eigenen, hohen Maßstäben.
- * Zucker wird bei der Zubereitung auf das Nötigste reduziert.
- * Unsere Küche bietet Ihnen eine hohe handwerkliche Geschicklichkeit mit Augenmerk auf das Wesentliche und eine minimalistische Zutatenliste.



Spiel & Spaß

Der FORSTHAUS-Garten mit Streuobstwiese umfasst annähernd **10.000 qm** – **ausreichend Platz** für Spiel & Spaß. Für Ihre Veranstaltungen stellen wir gerne ein individuelles Programm zusammen. Und falls Sie einmal „nur“ zum Stock- oder Bogenschießen vorbeikommen möchten, ist das nach vorheriger Absprache selbstverständlich auch möglich.

Für Firmen bieten wir individuelle **Aktivprogramme** an, vom Stockschießen vor dem gemeinsamen Firmenabendessen bis hin zur großen Firmen-Olympiade auf dem gesamten Gelände. Der **Spaß im Grünen** steht dabei im Vordergrund. Das schweißt die Teams zusammen und darf auch den Ehrgeiz ein klein wenig wach kitzeln 😊.



Spiel & Spaß

(Eis-) Stockschießbahn

100 €

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

(Eis-) Stockschießbahn mit Spielmacher/in

160 €

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

Bogenschießen

350 €

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

Messerwerfen, Wettsägen oder -hämmern und andere Spiele auf Anfrage.



Die Event-Scheune

Unsere historische Scheune ist ein ganz besonderer Ort für geschlossene Feiern und Veranstaltungen jeder Art. Sie ist für ca. 30 bis max. 90 Personen ausgelegt und für Privatfeiern genauso geeignet, wie für Firmenevents.

Die Bestuhlung und Dekoration erfolgt individuell – ob lange Tafeln oder Einzeltische, Kinobestuhlung oder Stehempfang, wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Die Scheune verfügt über die nötige Technik für große Feiern und Tagungen. Deckenbeamer, Musik- und Lichanlage sind inklusive. Natürlich gibt es auch eine größere Tanzfläche. Im Winter wird die Scheune geheizt. Ein „Bullerjan“ sorgt zusätzlich für Wärme und Behaglichkeit. So ist die Scheune zu jeder Jahreszeit nutzbar.

Gerne zeigen wir Ihnen die Scheune und beraten Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an, am besten gleich hier im Restaurant.



Unsere Remise

Die Remise wurde 2022 in einem rustikal-gemütlichen Stil ausgebaut. Sie bietet eine kompakte Alternative zur Scheune, falls Sie eine Familien-, Privat- oder Firmenfeier planen. Auf einer Fläche von ca. 60m² kann zum Beispiel eine lange Tafel für bis zu 25 Gäste festlich eingedeckt werden.

Auch für Seminare, Managementtagungen und Workshops eignet sich die Remise bestens. Sie verfügt über die notwendige Technik. Musikanlage, Beamer und Leinwand sind auch hier vorhanden.

Remise und Scheune sind geschlossenen Gesellschaften vorbehalten.



Firmenevent

Tagen im Grünen, fernab vom städtischen Trubel – gerade für Firmen aus Berlin bietet das FORSTHAUS hier außergewöhnliche Möglichkeiten. Mit Restaurant, Scheune, Remise und den Ferienwohnungen können Tagungen und Workshops in unterschiedlicher Gruppengröße für bis zu 100 Personen ausgerichtet werden. Der große FORSTHAUS-Garten bietet Möglichkeiten für Spiele und Aktivprogramm, Stock- oder Bogenschießen – ideal für Incentives und Teambuilding-Maßnahmen.

Große Betriebs- und Weihnachtsfeiern, Netzwerk-Treffen – für diese und andere Firmen- oder Kundenveranstaltungen ist die Scheune hervorragend eingerichtet. Kulinarisch verwöhnt Sie auch bei Firmenevents unser Küchenchef Joachim Schöber und sein Team. Ob Grillbuffet, Private Cooking, Stehempfang oder gesetztes Essen mit Menü, wir richten uns nach Ihren Wünschen, machen gerne Vorschläge.



Hochzeiten

Wussten Sie, dass das FORSTHAUS auf **Platz 5 der romantischsten Hochzeitslocations** (top10berlin.de) in Brandenburg steht? Nicht ganz ohne Grund, die Scheune und der Garten bieten einen einzigartigen Rahmen, gerade für Hochzeiten. Von April bis Oktober können Sie sich bei uns von der **Außenstelle des Standesamtes Hennigsdorf** trauen lassen. Freie Trauungen finden ganzjährig statt. Bei gutem Wetter finden die Trauungen auf unserer **Trauwiese romantisch im Grünen** statt.

In der Scheune kann am Wochenende nach Herzenslust bis 2 Uhr gefeiert werden (Veranstaltungsdauer unter der Woche nach Einzelabstimmung). Empfang, Kaffee und Kuchen, findet bei gutem Wetter selbstverständlich im Garten statt.



Ferienwohnungen

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

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

Die Buchung erfolgt direkt über uns. Hier finden Sie weitere Details und können gleich online sehen, ob die jeweilige Wohnung für Ihren Wunschtermin verfügbar ist.

Gut zu Wissen

Öffnungszeiten	Geöffnet ab	Küche bis
	Mittwoch	12 - 20:30 Uhr
	Donnerstag	12 - 20:30 Uhr
	Freitag	12 - 20:30 Uhr
	Samstag	12 - 20:30 Uhr
	Sonntag	12 - 18:00 Uhr

Für geschlossene Privat- und Firmenveranstaltungen öffnen wir das FORSTHAUS auch gerne außerhalb der regulären Öffnungszeiten und an Ruhetagen.

WLAN Zugang über Forsthaus Gast: Code FH042021

Bezahlung Bar, EC-Cash mit Geheimzahl oder Kreditkarte

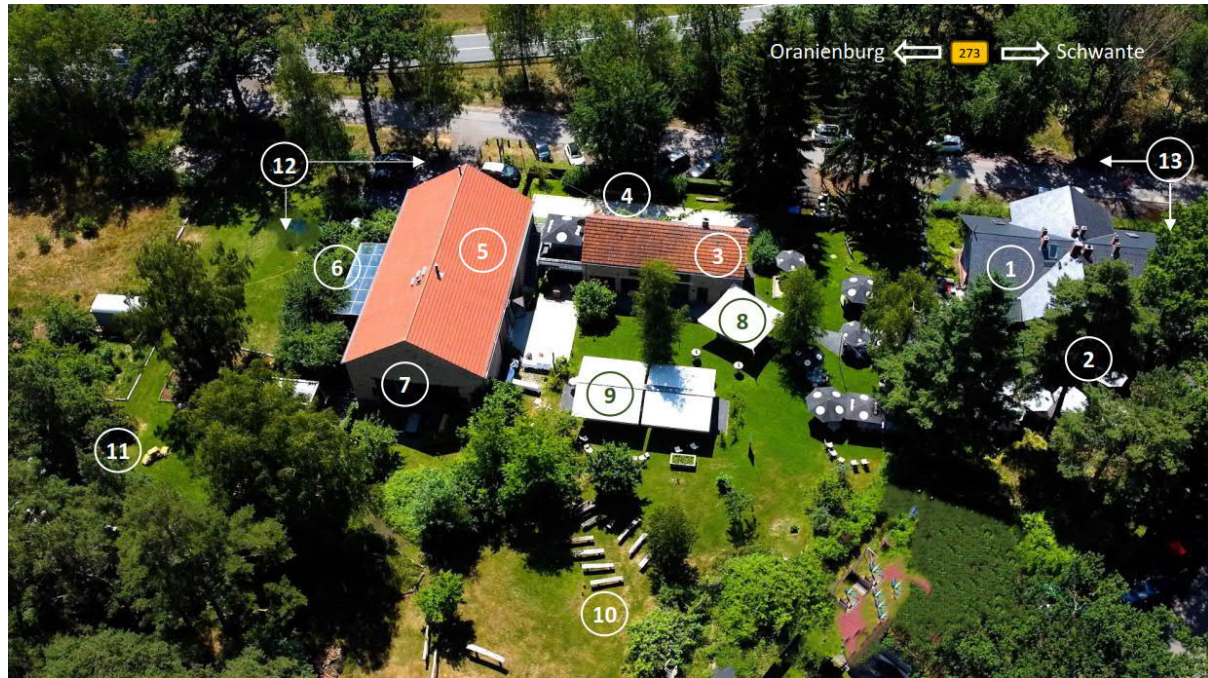
Webseite www.forsthaus-sommerswalde.de

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

Hunde sind bei uns willkommen.

Unser Grundstück ist **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 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.