

*Gaststätte  
„Zum Forsthaus“*



*Catering & Service*



## *Wir über uns*

**1928** eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausflugsgaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.

Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“.

1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.

Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.

Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.

Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil und bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.

Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung.

Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.

Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.



## Snacks

<i>Obatzder im Weckglas mit Mini-Laugengebäck</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Hessischer Wurstsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Minilaugenbrötchen mit Frischkäse gefüllt</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Parmaschinken auf Galiamelonen-Schiffchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Gazpacho mit Knoblauchcroutons</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Roastbeefröllchen mit Spargel</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Kartoffeltaler mit Lachs</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Shrimpscocktail</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Tomaten-Mozzarella-Cocktail mit Basilikumpesto</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Anti-Pasti-Schiffchen mit gegrilltem Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Kleine Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Currywurst im Glas</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
		<i>(pro Stück)</i>

## Canapés

### Rustika:

- mit Salami und Maiskölbchen*
- mit Farmerschinken und Cornichonfächer*
- mit Schwarzwälder Bauernschinken*
- mit Edamer und Weintrauben*
- mit Camembert und Walnüssen*
- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch*
- mit mariniertem mediterranem Gemüse*

*Euro 2,50*  
*(pro Stück)*

### Deluxe:

- mit rosa gebratenem Roastbeef und grünem Spargel*
- mit Beef Tatar und Kapern*
- mit rosa gebratener Entenbrust und Sauce Cumberland*
- mit französischem Brie und Walnussraspeln*
- mit schweizer Bergkäse und Feigengelee*
- mit geräucherter Bachforelle und eigenem Kaviar*
- mit Norwegischem Räucherlachs und Meerrettichcreme*
- mit Lachstatar und Honig-Dill-Marmelade*
- mit Grönlandshrimps und Cocktailsauce*

*Euro 3,00*  
*(pro Stück)*



### **Braten und Schinken**

<i>Prager Backschinken mit Knoblauchsoße</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Rind- und Schweinebraten mit Rotweinsoße</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Haxenragout in Dunkelbiersoße</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Putenrollbraten</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
		<i>(pro Person)</i>

### **Aus dem Suppenkessel**

<i>Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Erbseneintopf mit Frankfurter Würstchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit frischem Paprika</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Linseneintopf mit Frankfurter Würstchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
		<i>(pro Person)</i>

### **Herzhafte Kleinigkeiten**

<i>½ Brötchen belegt mit Salami, Käse oder Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,40</i>
<i>Baguettescheiben belegt mit Schinken, Brie, Räucherlachs oder Roastbeef</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Ofenfrische Schnittlauch- oder Butterbreze</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
		<i>(pro Stück)</i>



## Desserts

<i>Schokoladenmousse „Black &amp; White“</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Mango-Kirsch-Crumble</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Marmoriertes Schokoladenmousse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Exotischer Obstsalat</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Tiramisu/Waldtiramisu</i>	<i>Euro</i>	<i>2,80</i>
<i>Bayrische Creme</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Grießflammerie</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Creme Brulee</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
		<i>(pro Person)</i>

<i>Eistorte (für 25 Personen)</i>	<i>Euro</i>	<i>150,00</i>
-----------------------------------	-------------	---------------

## Mühlheimer Kaffeemittag

<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Gebackene Käsetorte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Streuselkuchen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>Frankfurter Kranz</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Gemischte Obstschnitte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Schwarzwälder-Schnitte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Schoko-Sahne-Torte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Beeren-Schnitte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Zitronenrolle</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Himbeer-Sahne-Schnitte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Joghurt-Sahne-Schnitte</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
		<i>(pro Stück)</i>



## *Hessisches Landbüffet*

### *Vorspeisen*

*Wurstspezialitäten: Presskopf, Landleberwurst und Bauernschinken  
Original Rindertatar mit Zwiebeln, Sardellen, Kapern und Bauernbrot  
Wurstsalat mit Windlicht  
Spundekäs' mit Laugengebäck  
Taunusforelle mit Sahnemeerrettich  
Frischer Salat aus der Frankfurter Markthalle mit zweierlei Dressing  
Brotkorb und Butter*

### *Suppe*

*Hessische Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen*

### *Hauptspeisen*

*Gegrillte Schweinehaxe auf Sauerkraut  
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüne Soße  
Medaillons vom Steinbeißer auf Sauerampfersoße*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Bouillonkartoffeln, Kartoffelpüree, Pilaw-Reis*

### *Dessert*

*Kirschmichl mit Rhabarberkompott  
Sachsenhäuser Apfelweincreme mit Himbeeren  
Frankfurter Beerengrütze mit Sahne*

***p. P. Euro 18,50***



## **Bayrisches Büffet**

### **Vorspeisen**

Obatzter mit Radieschen und Radl auf dem Brett serviert

Bayrischer Wurstsalat

Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffel-Kräutersalat

Schinkenauswahl

(Tiroler und Schwarzwälder Schinken, Schinkenspeck, Essiggemüse)

Isar-Forelle mit Apfelkren

Salatauswahl, Brotkorb und Butter

### **Suppe**

Leberknödelsuppe

### **Hauptspeisen**

Glasierter Schweinebraten mit Dunkelbiersoße

Ochsengulasch mit gebratenen Pilzen

Stockerrfisch (vom Zander) auf Spitzkohl und Meerrettichsoße

Kleine Semmelknödel mit Schwammerlragout

### **Beilagen:**

Semmelknödel, Bayrisch Kraut, Schupfnudeln, Salzkartoffeln

### **Dessert**

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Bayrisch' Creme mit Waldbeeren

Marillknödel mit Vanillesoße

**p. P. Euro 18,50**



## *Quer durch Asien*

### *Vorspeisen*

*Mienudel-Salat mit Koriander und Shrimps*

*Mini-Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensoße*

*Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Chili-Ingwermark*

*Glasnudelsalat mit Tofu*

*Salat von Shiitake-Pilzen mit Putenbrust*

*Kroepoek, Brotkorb und Butter*

### *Suppe*

*Geflügel-Kokos-Suppe*

### *Hauptspeisen*

*Red Snapper-Filet auf Pok-Choi-Gemüse*

*Knusprige Entenbrust auf Wokgemüse*

*Gebratene Mienudeln mit Eiern und feinem Gemüse*

### *Beilagen:*

*Wok-Gemüse, Basmati-Reis, Udon-Nudeln*

### *Dessert*

*Kokos-Mousse mit Papayasalat*

*Zitronengras-Creme Brulee*

*Obstsalat von exotischen Früchten*

***p. P. Euro 21,50***





## *Italienisches Büffet*

### *Vorspeisen*

*Melonen mit luftgetrocknetem Knochenschinken*

*Mozzarellakügelchen mit Kirschtomaten und Basilikumpesto*

*Vitello Tonnato mit Limonenfilets und Kapern*

*Italienischer Nudelsalat mit Garnelen und getrockneten Tomaten*

*Anti-Pasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilzen*

*Salat vom Schafskäse, Gurken, Paprika und Oliven in Vinaigrette*

*Bunter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Bauernbrot*

### *Suppe*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen*

### *Hauptspeisen*

*Saltim Bocca von der Schwein mit Salbei und Parmaschinken  
auf mediterranem Gemüse*

*Viktoriaseebarsch mit Oliven-Limonenbutter*

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust auf Tomatensoße*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Gnocchi a la Romana*

### *Dessert*

*Frischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Himbeersoße*

*Espressomousse mit Amarenakirschen*

***p. P. Euro 20,50***



## Grillbuffet

### Vorspeisen

*Champignonköpfe mit Tomatenmousse gefüllt auf Rucola-Salat*

*Putenbrut mit Mango-Chili-Salsa*

*Salat von frischen Garnelen mariniert mit Olivenöl und Limonensaft*

*Meatballs mit Ananas-Chili-Salsa*

*Mexikanischer Bohnensalat*

*Mini-Ceasar Salad mit Knoblauchcroutons*

*Farmers-Salat, Kartoffel- und Nudelsalat*

*Brotkorb und Salzbutter*

### Hauptspeisen

*Eingelegte Schweine- und Rindersteaks  
mit Kräuterbutter und verschiedenen Dips*

*Marinierte Lammkoteletts*

*Thüringer Bratwurst*

*Lachsfilet mit Rosmarin und Thymian in der Folie gegart*

### Beilagen:

*Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Jackson-Kartoffeln,  
mediterrane Gemüsepfanne, Maiskolben mit zerlassener Butter*

### Dessert

*Brownies mit Sauerkirschen*

*Variation von exotischen Früchten*

*Mango-Crumble*

**p. P. Euro 18,90**



## *Galabüffet*

### *Vorspeisen*

*Lachshommage:*

*Tartar, Terrine, Lachs im Ganzen pochiert und gebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße*

*Pikanter, marinierter Glasnudelsalat mit rosa gebratener Entenbrust  
Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen mit Feigensenf*

*Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit Tomatensugo  
Salatauswahl, Brotkorb und Salzbutter*

### *Suppe*

*Pilzrahmsuppe mit Croutons*

### *Hauptspeisen*

*Geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Gemüse*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Morchelrahmsauce*

*Schweinefilet in Apfel-Thymiansauce*

*Gebratnes Zanderfilet auf Mangold mit Weißweinschaum*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Linguini, Schupfnudeln, Petersilien- und Balsamico-Kartoffeln*

### *Dessert*

*Zitronengras-Creme Brulee*

*Limettenmousse mit frischer Minze*

*Verschiedene Petit fours*

*Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben*

***p. P. Euro 25,00***



## *Vier-Länder-Büffet*

### *Vorspeisen*

*Kalbsshaxenbratensalat*

*Luftgetrockneter Knochenschinken mit Melonenschiffchen*

*Gebizter Lachs mit Honigsenfsoße*

*Wrap gefüllt mit Parmesan und Putenbrust*

*Salatauswahl, Brotkorb und Salzbutter*

### *Suppe*

*Lauchcremesuppe mit Croûtons*

### *Hauptspeisen*

*Geschmorte Lammkeule auf mediterranem Gemüse*

*Gebrautes Steinbeißerfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse*

*Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Reis, Butterkartoffeln, Bandnudeln*

### *Dessert*

*Marmorierte Schokoladenmousse*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Schokoladen-Panna Cotta mit Kirschragout*

*Käsereise durch Europa*

***p. P. Euro 19,00***



## *Forsthaus-Büffet*

### *Vorspeisen*

*Geräucherter und gebeizter Lachs  
mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich*

*Fussili-Putenbrust-Salat mit Rucola und Cherry-Tomaten*

*Gebratenes Gemüse in Olivenöl, marinierte Artischocken,  
gefüllte Peperoni und Oliven mit mediterranen Kräutern*

*Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Schnittlauch-Kren*

*Brotkorb und Butter*

### *Suppe*

*Rinderconsommé mit Maultaschen und Gemüsejulien*

### *Hauptspeisen*

*Rosa gebratene Hochrippe am Büffet tranchiert mit Pfeffersoße*

*Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit Safransoße*

*Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Gemüsesoße*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln, Tagliatelle, gebratener Reis,  
Erdapfelgratin*

### *Dessert*

*Fruchtsalat in der halben Wassermelone*

*Himbeercreme mit Schokostreusel*

*Europäische Käseauswahl mit Trauben*

***p. P. Euro 18,00***



## *Imbissbuffet*

### *Vorspeisen*

*Pikanter Rindfleischsalat*

*Sateespieße von Galiamelone und Parmaschinken*

*Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Pesto*

*Sylter Garnelencocktail*

*½ gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Soße*

*Dreierlei Salate:*

*Nudelsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat*

*Brotkorb und Butter*

### *Hauptspeisen*

*Kleine Schweineschnitzel mit Zitronenecken*

*Currywurst im Glas*

*Fussili mit Kräuterpesto*

### *Dessert*

*Exotischer Obstsalat*

*Creme Caramel*

*p. P. Euro 12,50*



## *Hochzeits-Büffet*

### *Vorspeisen*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Pilzen  
und frischem Parmesan*

*Parmaschinken auf Galia-Melonenschiffchen*

*Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße*

*Wrap gefüllt mit Avocado-creme und gegrilltem Gemüse*

*Salatbüffet, Brotkorb und Butter*

### *Suppe*

*Hochzeitsuppe*

### *Hauptspeisen*

*Kalbsaxe am Knochen gebraten und am Büffet tranchiert  
mit Rahmsoße*

*Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“*

*Gebratenes Lachsfilet auf Mangold mit Weißweinsoße*

### *Beilagen:*

*Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Butterreis*

### *Dessert*

*Grießflammerie mit MangosöÙe*

*Schokoladenmousse „Black & White“*

*Exotischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto*

***p. P. Euro 18,50***



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Geltungsbereich

Alle Leistungen, die die Gaststätte „Zum Forsthaus“, im folgenden „Firma“ genannt, entsprechend des Dienstleistungsangebotes und im Auftrag der Kunden erbringt, erfolgen ausschließlich zu den Konditionen dieser AGB. Nebenabreden jedweder Art erlangen nur durch ihre schriftliche Vereinbarung Gültigkeit.

### Vertragsschluss

Die Firma erstellt auf Anfrage ein schriftliches Angebot zu den erwünschten Leistungen und hält sich an selbiges zwei Wochen ab Angebotsdatum gebunden. Erfolgt in dieser Zeit die schriftliche Auftragserteilung für die angebotenen Leistungen, ist das Angebot bindend. Mit der Erteilung eines schriftlichen Auftrages entsteht ein rechtsverbindlicher Dienstleistungsvertrag.

### Preise

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Verbindliche Preise verstehen sich auf Anfrage oder per Angebot. Preisänderungen behält sich die Firma vor.

### Leistungserbringung und Fristen

Alle Leistungen erbringt die Firma nach dem, im Auftrag festgehaltenen, Spezifikationen auf Rechnung des Kunden, an der im Auftrag genannten Adresse. Für Schäden oder Ausfälle in Folge falscher Angaben durch den Kunden übernimmt die Firma keinerlei Haftung. Vielmehr ist die Firma in solchen Fällen berechtigt, entstandene Ausfälle in Höhe von 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

### Zahlungen

Generell sind alle Leistungen der Firma bei Lieferung bar zu begleichen. Zur Begleichung per Rechnung räumen wir in Ausnahmefällen nach vorheriger Absprache eine Frist von 7 Tagen nach Rechnungszugang ein. Zur Sicherung und Begleichung von Auslagen gegenüber Dritten, insbesondere Behörden, ist die Firma berechtigt, einen Kostenabschlag entsprechend den zu erwartenden Kosten zu erheben. Dieser wird bei Rechnungslegung detailliert abgerechnet.

### Zahlungsverzug

Gewährt die Firma Zahlung per Rechnung und ist der Kunde länger als zwei Wochen nach Fälligkeit in Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu berechnen. Ebenso ist die Firma berechtigt, alle im Mahnverfahren entstandenen Kosten einzufordern.

### Verleih und Eigentumsvorbehalt

Von der Firma verliehene Gegenstände aller Art sind selbstverständlich rückgabepflichtig. Das gilt auch für alle Gegenstände, auf die Pfand erhoben wird. Diese sind binnen 3 Tage unversehrt an die Firma zurückzugeben. Andernfalls ist die Firma berechtigt, eine Leihgebühr für die Zeit der Verzögerung und bei Verlust den Neuwert der verlorenen Artikel in Rechnung zu stellen. Leihgegenstände dürfen nur zu dem vereinbarten Zweck an dem vereinbarten Ort benutzt werden. Der Kunde ist verpflichtet, Leihgegenstände pfleglich zu behandeln und vor Beschädigungen zu schützen. Die Firma ist berechtigt, Leihgegenstände jederzeit zu inspizieren und zum Schutz und Erhalt derselben jede geeignet erscheinende

Maßnahme zu ergreifen. Hierzu gehört auch die sofortige Rücknahme derselben. Bei Beschädigungen, die vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht wurden sowie bei Verlust, Nichtrückgabe sowie nicht vertragsgemäßem Gebrauch haftet der Kunde mit den Reparaturkosten. Ist eine Reparatur nicht möglich oder nicht wirtschaftlich machbar, werden die Kosten für eine Neuanschaffung in Rechnung gestellt. Beschädigungen, die auf den normalen, zweckgemäßen Gebrauch der Leihgegenstände zurückzuführen sind, gelten als Verschleiß und fallen unter das Geschäftsrisiko der Firma.

### Mängel und Reklamation

Von der Firma verliehene Gegenstände befinden sich in einem gebrauchsfähigen, sauberen und technisch einwandfreiem Zustand. Der Kunde hat alle Leihgegenstände sofort bei Lieferung auf Mängel und Vollständigkeit zu prüfen und Unregelmäßigkeiten der Firma bzw. deren Erfüllungsgehilfen sofort anzuzeigen und schriftlich zu vermerken. Erfolgt das nicht, sind die Verleihgegenstände genehmigt, spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Bei Rücknahme der Leihgegenstände festgestellte Beschädigungen sind ebenfalls sofort schriftlich zu dokumentieren.

### Haftung

Für Schäden, die durch höhere Gewalt, unvorhersehbare betriebsfremde Ereignisse oder andere, nicht von der Firma zu vertretenden Gründen entstanden sind, übernimmt die Firma keine Haftung. Schadenersatzansprüche des Kunden sind hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Haftungsausschluss besteht jedoch nicht, wenn ein Schaden auf Vorsatz, leichte oder grobe Fahrlässigkeit seitens der Firma zurückzuführen ist. In diesen Fällen haftet die Firma in Höhe des entstandenen Schadens. Davon ausgeschlossen sind Imageschäden. Bei Schäden aus entgangenem Gewinn mangels Einnahmen, ist der voraussichtliche Gewinn durch den Auftraggeber glaubhaft nachzuweisen. Alle Haftungskriterien gelten auch für die Haftung von Arbeitnehmern, Vertretern o. Erfüllungsgehilfen.

### Datenschutz

Die Firma ist berechtigt, zur Vertragsabwicklung benötigte Kundendaten zu erfassen und zu speichern und garantiert, dass die Datenerfassung für Dritte unzugänglich erfolgt. Die Weitergabe von Kundendaten an Dritte erfolgt nur, wenn dies für die Auftragsabwicklung erforderlich ist.

### Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere Bestimmungen ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt rückwirkend eine inhaltlich möglichst gleiche Regelung, die dem Zweck der gewollten Regelung am nächsten kommt.

### Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Offenbach am Main.

Mühlheim am Main, 1. Januar 2013

Kurt Kunz  
Gaststätte „Zum Forsthaus“