

# Grüne Gans Aperitif

---



## Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze  
5,30

## Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Limonade, Minze  
5,30

## Prosecco auf Eis

0,2 | 6,90

## Martini Fiero Spritz

Martini Fiero, Sekt, Orange  
5,30

## „Kleine“ Leckereien

---

<b>Geröstetes Knoblauchbrot</b>	vegan	4,50
<b>Marinierte grüne und schwarze Oliven</b> wahlweise mit Parmesan Splittern	vegan vegetarisch	5,90 7,90
<b>Schnecken aus dem Häuschen</b> mit Gorgonzolabutter gratinierte Schnecken		6,90
<b>Bruschetta</b> Röstbrot mit Tomate, Knoblauch, Olivenöl	vegetarisch	5,90
<b>Cremiger Büffel Burrata auf warmen Kirschtomaten-Ragout</b> Kräuter-Croutons	vegetarisch	12,90
<b>Lauwarmes Carpaccio vom Kräuterseitling</b> mit Parmesan	vegetarisch	10,90
<b>Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)</b> mit Wasabi Dip und Röstbrot		12,90
<b>Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert</b> verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		13,90
<b>Kleiner gemischter Salat</b> als Vorspeise oder einfach dazu!		3,90

*Wir kochen gerne mit Wein*

*....manchmal machen wir ihn sogar ins Essen.*

# Salate

*☞ Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette ☞*

<b>Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing</b>	
dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne	12,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten	13,90
oder gebratene Kräuterseitlinge	vegetarisch 14,90
<b>Mailänder Salat</b>	11,90
mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing	
<b>Caesar Salad</b>	13,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons	
<b>Tagliata vom argentinischen Rumpsteak – 200g medium gebraten</b>	24,90
mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, Parmesan dazu ofenfrisches Baguette	
Darf's ein bisschen mehr sein?	
<b>Nachschlag: Portion Steinofenbaguette – extra -</b>	1,50

# Flammkuchen

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	10,90
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch	
<b>Flammkuchen „Gorgonzola“</b>	vegetarisch 12,90
mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch	

# Pasta, Fisch & Mediterranes

<b>Crespelle Toscana</b>	vegetarisch 12,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten	
<b>Gebratene Gnocchi in Salbeibutter</b>	vegetarisch 14,90
verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten	
<b>Hähnchenbrust im Sesam-Mantel</b>	15,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce	
<b>Gebratene Knoblauch-Garnelen</b>	15,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan	
<b>Calamari alla puttanesca</b>	16,90
Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch dazu sommerlicher Salat und Steinofenbaguette	
<b>Gebratene Calamari mit frischer Zitrone</b>	16,90
dazu sommerlicher Salat und Steinofenbaguette	
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b>	18,90
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten	

*Nach einem guten Essen könnte man jedem vergeben, selbst den eigenen Verwandten.*

*(Oscar Wilde)*

# *Fleisch & Grillgerichte*

---

<b>Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm</b>	18,90
in Butter geschwenkte Schupfnudeln dazu Sennfelder Blattsalate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	
<b>Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts</b>	20,90
auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln dazu Knoblauch-Gurken-Dip	
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b>	24,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	28,90
mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
<b>Genuss zum Fleisch!</b>	
Portion gebratene Kräuterseitlinge	6,90
<b>Surf &amp; Turf</b>	pro Stück 3,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

# *Desserts*

---

<b>Löffeln Sie Ihren Espresso</b> – heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	4,10
<b>Death by Chocolate</b>	7,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	
<b>Karamellisierter Pfannkuchen</b>	6,90
mit Erdbeersauce und hausgemachtem Erdbeereis	
<b>Hausgemachtes Tiramisu im Gläschen</b>	4,90
<b>Variation vom hausgemachten Eis und Sorbet</b>	6,90
unser Serviceteam weiß mehr	
<b>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</b>	5,90

---

Da wir frisch kochen und auf Convenience Produkte verzichten, stellt es für uns in der Regel kein Problem dar, auf Ihre individuellen Ernährungswünsche oder auf bestehende Lebensmittelunverträglichkeiten einzugehen. Sprechen Sie unser Service Team an, wir beraten Sie gern.

*Kochkunst =*

*Eine ebenso angenehme wie heimtückische Methode, Muskelfleisch in Bauchspeck zu verwandeln.*

*(Helmar Nabr)*