

Grüne Gans Aperitif



Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Limonade, Minze

5,50

Teranello

Teranel - Rotweinalikör aus Istrien mit Prosecco
auf Eis serviert

0,1 l 5,50

„Kleine“ Leckereien

Seelenwärmer – Suppe der Saison

unser Serviceteam weiß mehr

Geröstetes Knoblauchbrot

vegan 4,90

Marinierte grüne und schwarze Oliven

wahlweise mit Parmesan Splittern

vegan 5,90
vegetarisch 7,90

Schnecken aus dem Häuschen

mit Gorgonzolabutter gratinierte Schnecken

7,90

Ziegenkäse - gratiniert mit Thymianhonig

dazu Pflaumen-Apfel-Chutney, Weintrauben

9,90

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)

mit Wasabi Dip und Röstbrot

13,90

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet - plattiert

verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

14,90

Kleiner gemischter Salat

als Vorspeise oder einfach dazu!

4,50

Wir kochen gerne mit Wein

...manchmal machen wir ihn sogar ins Essen.

Salate

☞ Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette ☞

Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing		
dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne		12,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		13,90
Mailänder Salat		11,90
mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing		
Caesar Salad		15,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		
Salat mit Ziegenkäse - gratiniert mit Thymianhonig	vegetarisch	14,90
Blattsalate der Saison mit Meaux-Senf-Dressing, Kirschtomaten, karamellisierte Walnüsse, Weintrauben		
Darf's ein bisschen mehr sein?		
Nachschlag: Portion Steinofenbaguette - extra -		1,50

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“		10,90
mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch		
Flammkuchen „Gorgonzola“	vegetarisch	12,90
mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch		
Flammkuchen „Mediterran“	vegetarisch	13,90
mit Rahm, roten Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thymian und Honig		

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana	vegetarisch	13,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten		
Gebratene Gnocchi in Salbeibutter	vegetarisch	14,90
verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Chicorée-Radicchio-Salat mit Birnen und Meaux-Senf-Dressing		
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel		16,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		
Gebratene Knoblauch-Garnelen		16,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet		
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten		19,90

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm	19,90
mit in Butter gebratenen Schupfnudeln dazu Sennfelder Blattsalate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	
Geschmorte Rinderbäckchen	19,90
dazu Wurzelgemüse – Pastinaken, Karotten, Perlzwiebeln und in Butter gebratene Schupfnudeln	
Rosa gebratene Weidelamm-Koteletts	23,90
auf Rosmarin-Zucchini-Kartoffeln mit Knoblauch-Gurken-Dip	
Argentinisches Angus Rumpsteak	27,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Argentinisches Filetsteak	31,90
mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Surf & Turf	pro Stück 3,90
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

Desserts

Süßer Abschluss	Praline von Storath mit Espresso	4,10
	Praline von Storath mit Cappuccino	4,80
Praline & Brand		6,90
Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Erdnuss-Karamell-Praline		
Löffeln Sie Ihren Espresso	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	4,10
Death by Chocolate		7,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		
Crème brûlée von der Tonkabohne		7,90
mit hausgemachtem Sorbet		
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant		6,90
Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt		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 Nahr)