

Grüne Gans Aperitif



Limoncello Spritz
Limoncello, Sekt, Limonade, Minze
5,30

Martini Fiero Spritz
Martini Fiero, Sekt, Orange
5,30

Sanbitter
Bitter Lemon, Zitrone
- alkoholfrei -
4,50

„Kleine“ Leckereien

Seelenwärmer – Suppe der Saison
unser Serviceteam weiß mehr

Geröstetes Knoblauchbrot vegan 4,90

Marinierte grüne und schwarze Oliven vegan 5,90
wahlweise mit Parmesan Splittern vegetarisch 7,90

Schnecken aus dem Häuschen 7,90
mit Gorgonzolabutter gratinierte Schnecken

Ziegenkäse - gratiniert mit Thymianhonig 9,90
dazu Pflaumen-Apfel-Chutney, Weintrauben

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück) 12,90
mit Wasabi Dip und Röstbrot

Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert 13,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Kleiner gemischter Salat 4,50
als Vorspeise oder einfach dazu!

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		14,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons		
Salat mit Hokkaido-Ofenkürbis (lauwarm)	vegan	11,90
Blattsalate der Saison mit Meaux-Senf-Dressing, Weintrauben und geröstete Kerne		
wahlweise mit Ziegenkäse – gratiniert mit Thymianhonig	vegetarisch	15,90
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 „Hokkaido“	wahlweise vegetarisch	13,90
mit Rahm, Zwiebeln, geschmorten Kürbis, Birne, Speck, Walnüssen		

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana	vegetarisch	12,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing		
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		15,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		
Gebratene Knoblauch-Garnelen		16,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		
Kabeljaufilet – in Butter gebraten		18,90
Limettensauce dazu Risotto mit Zitronenmelisse verschiedene Blattsalate mit Meaux-Senf-Dressing		

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes im Waldpilzrahm 18,90
dazu hausgemachte Butterspätzle
dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und gerösteten Speck

Steak-Wochen im Oktober!

Im Oktober bieten wir Ihnen Steaks in vielen Variationen an.
Bitte beachten Sie hierzu unsere Steak-Karte!

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 Salz-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 Nabr)