

Willkommen in der Grünen Gans!

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeer, Minze
5,20

Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Limonade, Minze
5,20

Prosecco auf Eis

0,2 | 6,90

Hausgemachte Erdbeer-Zitronen-Limonade

- alkoholfrei -
4,90

„Kleine“ Leckereien

Suppe der Saison | unser Serviceteam weiß mehr

Geröstetes Knoblauchbrot vegan 4,50

Marinierte grüne und schwarze Oliven vegan 5,90
wahlweise mit Parmesan vegetarisch 6,90

Schnecken aus dem Häuschen 6,90
mit Kräuterbutter gratinierte Schnecken

Caprese vegetarisch 8,90
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum dazu Steinofenbaguette

Hausgemachte Antipasti für Zwei 18,90
gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika, marinierte Champignons, Orangenfenchel, Tomate,
Büffelmozzarella, Oliven, Chili-Knoblauch-Scampi, Parmaschinken
dazu reichen wir ofenfrisches Steinofenbaguette
für eine Person möglich 10,90

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

Carpaccio vom Rinderfilet - plattiert 12,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

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

(Oscar Wilde)

Salate

🌀 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 🌀

Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	
dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne	11,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten	13,90
Mailänder Salat	10,90
mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing	
Caesar Salad	13,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons	
Tagliata vom argentinischen Rumpsteak – 200g medium gebraten	24,90
mit Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, Parmesan dazu ofenfrisches Baguette	
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, Frühlingslauch, Gorgonzola, Walnüssen und Honig		

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana	vegetarisch	12,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan		
Gebratene Gnocchi in Salbeibutter	vegetarisch	13,90
verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten		
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel		14,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		
Gebratene Knoblauch-Garnelen		15,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		
Calamari alla puttanesca		16,90
Tomatensauce, schwarze Oliven, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch dazu sommerlicher Salat und Steinofenbaguette		
Gebratene Calamari mit frischer Zitrone		16,90
dazu sommerlicher Salat und Steinofenbaguette		

Kochkunst =

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

(Helmar Nahr)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm	18,90
in Butter geschwenkte Schupfnudeln dazu Kopfsalat und Radicchio mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	
Geschmorte Rinderbäckchen	18,90
dazu in Haselnussbutter geschwenkte Schupfnudeln und glasierte Karotten	
Argentinisches Angus Rumpsteak	24,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Argentinisches Filetsteak	28,90
mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm dazu bunter Salat	
Surf & Turf	pro Stück 3,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

Desserts

Süßer Abschluss	Sommerpraline von Storath mit Espresso	3,90
	Sommerpraline von Storath mit Cappuccino	4,40
Löffeln Sie Ihren Espresso	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	3,90
Hausgemachtes-Sorbet		5,90
mit Sekt aufgefüllt		
Death by Chocolate		6,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		
Variation vom hausgemachten Eis und Sorbet		6,90
unser Serviceteam weiß mehr		

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.