

Grüne Gans Aperitif



Limoncello Spritz
Limoncello, Sekt, Limonade, Minze
6,90

San Bitter Maracuja
alkoholfrei
5,50

„Kleine“ Leckereien

Seelenwärmer – Suppe der Saison
unser Serviceteam weiß mehr

Geröstetes Knoblauchbrot vegan 5,90

Marinierte grüne und schwarze Oliven vegan 7,90
wahlweise mit Parmesan-Splitter vegetarisch 9,90

Schnecken aus dem Häuschen 9,90
mit Kräuter-Knoblauchbutter gratinierte Schnecken

Kürbis Carpaccio vegetarisch 13,90
gratinierter Ziegenfrischkäse, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne,
Wildkräutersalat-Bukett

Garnelen a la Chef 12,90
gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen
auf Feldsalat

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet - plattiert 16,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück) 15,90
mit Wasabi Dip und Röstbrot

Kleiner gemischter Salat vegetarisch 5,90
als Vorspeise oder einfach dazu!

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 | 15,90 |
| oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten | 18,90 |
| Mailänder Salat | 14,90 |
| mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing | |
| Caesar Salad | 18,90 |
| mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons | |
| Darf's ein bisschen mehr sein? | |
| Nachschlag: Portion Steinofenbaguette | 2,50 |

Flammkuchen

| | | |
|---|-------------|-------|
| Flammkuchen „Elsässer Art“ | | 13,90 |
| mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch | | |
| Flammkuchen „Gorgonzola“ | vegetarisch | 15,90 |
| mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch | | |

Pasta, Fisch & Mediterranes

| | | |
|--|-------------|-------|
| Gebratene Gnocchi in Salbeibutter | vegetarisch | 18,90 |
| verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing | | |
| Triangolo Funghi | vegan | 20,90 |
| Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung Ratatouille, Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen | | |
| Gebratene Knoblauch-Garnelen | | 19,90 |
| mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan | | |
| Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet | | 23,90 |
| Kürbisschaum, Erbsenrisotto, Wildkräutersalat-Bukett | | |
| wahlweise statt Fisch mit gebratener Hähnchenbrust und geröstetem Sesam | | 21,90 |

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

| | |
|--|----------------|
| Rindergeschnetzeltes Stroganoff | 26,90 |
| Kartoffelrösti dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing | |
| Argentinisches Angus Rumpsteak | 32,90 |
| mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat | |
| Argentinisches Filetsteak | 38,90 |
| mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat | |
| Surf & Turf | pro Stück 4,50 |
| Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen | |

Desserts

| | | |
|--|--|------|
| Süßer Abschluss | Praline von Storath mit Espresso | 4,90 |
| | Praline von Storath mit Cappuccino | 5,90 |
| Praline & Brand | | 7,90 |
| Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Erdnuss-Karamell-Praline | | |
| Löffeln Sie Ihren Espresso | – heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant | 5,50 |
| Death by Chocolate | | 8,90 |
| warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison | | |
| Crème brûlée von der Tonkabohne | | 8,90 |
| mit hausgemachtem Sorbet | | |
| Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant | | 7,90 |
| Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt | | 6,90 |

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)