

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

mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing 14,90

Caesar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons 18,90

Darf's ein bisschen mehr sein?

Nachschlag: Portion Steinofenbaguette 2,50

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch 13,90

Flammkuchen „Gorgonzola“

mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch 15,90

vegetarisch

Pasta, Fisch & Mediterranes

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola 18,90
dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing

vegetarisch

Triangolo Funghi

Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung 20,90
Ratatouille, Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

vegan

Gebratene Knoblauch-Garnelen

mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan 19,90

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet

Kürbisschaum, Erbsenrisotto, Wildkräutersalat-Bukett 23,90

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 in Waldpilzrahm	26,90
gebratene Serviettenknödel dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und geröstetem Speck	
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)