

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

Linsensalat vegetarisch 13,90
mit gratinierten Ziegenfrischkäse und 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 & Mediterran

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola

dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing

vegetarisch

18,90

Triangolo Funghi

Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung

Ratatouille, Wildkräutersalat mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

vegan

20,90

Gebratene Knoblauch-Garnelen

mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan

19,90

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet - grätenfrei

Flusskrebssauce dazu Risotto und Wildkräutersalat-Bukett

24,90

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm 26,90
mit Butterspätzle dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing
und geröstetem Speck

Steak-Wochen im Februar!

Im Februar bis Anfang März bieten wir Ihnen Steaks in vielen Variationen an.
Bitte beachten Sie hierzu unsere Steak-Karte!

Unsere Weinempfehlung zum Steak!

2023er Tempranillo	0,2 l	6,90
Bodegas Fariña Colegiata, D.O. Toro, Spanien	0,75 l	25,00

Im Glas leuchtet der Colegiata Tempranillo kirschrot mit violetten Reflexen. Das fruchtige Bouquet duftet intensiv nach roten Früchten, untermalt von Kräuternuancen. Am Gaumen ist der Wein enorm saftig, fruchtig, ausgewogen und sehr süffig. Viel Vergnügen!

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)