

Grüne Gans Aperitif

Traumprinz gesucht ... Prosecco gefunden ... noch besser!



Prosecco Follador Brut
Valdobbiadene DOC Spumante
0,1l 4,90

San Bitter Tonic Spritz
alkoholfrei
6,50

„Kleine“ Leckereien

Seelenwärmer – Suppe der Saison
unser Serviceteam weiß mehr

Geröstetes Knoblauchbrot

vegan 5,90

Marinierte grüne und schwarze Oliven
wahlweise mit Parmesan-Splitter

vegan 7,90

vegetarisch 9,90

Schnecken aus dem Häuschen
mit Kräuter-Knoblauchbutter gratinierte Schnecken

10,90

Garnelen a la Chef
gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen auf Feldsalat

13,90

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

16,90

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)
mit Wasabi Dip und Röstbrot

16,90

Kleiner gemischter Salat
als Vorspeise oder einfach dazu!

vegetarisch 5,90

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 17,90

oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten 18,90

Mailänder Salat

mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing 15,90

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 16,90

vegetarisch

Pasta, Fisch & Mediterran

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola

dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing

vegetarisch

19,90

Triangolo Funghi

Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung aglio, olio e peperoncino

Champignons, Kirschtomaten und Pinienkernen

dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing

vegan

23,90

Gebratene Knoblauch-Garnelen

mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan

21,90

Gebratenes Schollenfilet

auf Spaghetti al Limone mit Parmesan

24,90

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm 27,90
mit Kartoffelrösti dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing
und geröstetem Speck

Argentinisches Angus Rumpsteak 38,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat

Argentinisches Filetsteak 46,90
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 5,40
Praline von Storath mit Cappuccino 6,30

Praline & Brand 7,90
Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein
dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Salz-Karamell-Praline

Löffeln Sie Ihren Espresso – heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant 5,90

Death by Chocolate 9,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis
und Früchtekompott der Saison

Crème brûlée von der Tonkabohne 8,90
mit Sorbet

Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant 7,90

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 Nahr)*