

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

Geröstetes Knoblauchbrot	vegan	5,90
Marinierte grüne und schwarze Oliven	vegan	7,90
wahlweise mit Parmesan-Splitter	vegetarisch	9,90
Schnecken aus dem Häuschen		10,90
mit Kräuter-Knoblauchbutter gratinierte Schnecken		
Garnelen a la Chef		13,90
gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen auf Feldsalat		
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet - plattiert		16,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan		
Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)		16,90
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		17,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten		18,90
 Mailänder Salat		15,90
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	16,90
mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch		

Pasta, Fisch & Mediterran

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter	vegetarisch	19,90
verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola		
dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing		
 Triangolo Funghi	vegan	23,90
Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung aglio, olio e peperoncino		
Champignons, Kirschtomaten und Pinienkernen		
dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing		
 Gebratene Knoblauch-Garnelen		21,90
mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan		
 Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet - grätenfrei		26,90
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten		

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
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	4,50

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 Früchtekompost 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 Bauchspeek zu verwandeln.
(Helmar Nahr)*