

# 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

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*

---

<b>Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahm</b>	27,90
mit Kartoffelrösti dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und geröstetem Speck	
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b>	38,90
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	46,90
mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	
<b>Surf &amp; Turf</b>	pro Stück 4,50
Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	

## *Desserts*

---

<b>Süßer Abschluss</b>	Praline von Storath mit Espresso	5,40
	Praline von Storath mit Cappuccino	6,30
<b>Praline &amp; Brand</b>		7,90
Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Salz-Karamell-Praline		
<b>Löffeln Sie Ihren Espresso</b>	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	5,90
<b>Death by Chocolate</b>		9,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b>		8,90
mit Sorbet		
<b>Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant</b>		7,90
<b>Sorbet mit Sekt aufgefüllt</b>		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)