

Grüne Gans Aperitif

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze
7,50



San Bitter Tonic Spritz

alkoholfrei
6,50

„Kleine“ Leckereien

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		
Caprese mit Büffelmozzarella		13,90
Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl		
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

14,90

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 15,90

mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch

Pasta, Fisch & Mediterran

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter

vegetarisch 18,90

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola

dazu Rucola Salat mit Kirschtomaten

Triangolo Funghi

vegan 21,90

Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung

Ratatouille dazu Rucola-Salat mit Kirschtomaten

Gebratene Knoblauch-Garnelen

19,90

mit mediterranem Gemüse, Spaghetti und Parmesan

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet - grätenfrei

24,90

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 im pikanten Paprikarahm dazu Butterspätzle und gemischter Salat	26,90
Argentinisches Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	32,90
Argentinisches Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	38,90
Surf & Turf Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	pro Stück 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		8,90
	warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	
Variation von Eis- und Sorbet		7,90
	unser Serviceteam weiß mehr	
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)