

# Grüne Gans Aperitif

---



## **Limoncello Spritz**

Limoncello, Sekt, Limonade, Minze  
6,50

## **Lillet Vive**

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze  
6,50

## **Prosecco auf Eis**

0,2 | 7,90

## **San Bitter Maracuja – alkoholfrei**

4,90

## „Kleine“ Leckereien

---

### **Seelenwärmer – Suppe der Saison**

unser Serviceteam weiß mehr

### **Geröstetes Knoblauchbrot**

vegan 4,90

### **Marinierte grüne und schwarze Oliven**

wahlweise mit Parmesan Splittern

vegan 6,50  
vegetarisch 7,90

### **Schnecken aus dem Häuschen**

mit Gorgonzolabutter gratinierte Schnecken

8,90

### **Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück)**

mit Wasabi Dip und Röstbrot

14,90

### **Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet - plattiert**

verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

14,90

### **Kleiner gemischter Salat**

als Vorspeise oder einfach dazu!

4,90

*Wir kochen gerne mit Wein*

*...manchmal machen wir ihn sogar ins Essen.*

# Salate

*🍷 Zu allen Salaten servieren wir Steinofenbaguette 🍷*

---

<b>Bunter Salatteller mit Olivenöl-Balsamico-Dressing</b> dazu gebratene Hähnchenbrust und geröstete Kerne oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten	13,90 16,90
<b>Mailänder Salat</b> mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing	12,90
<b>Caesar Salad</b> mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons	15,90
Darf's ein bisschen mehr sein? <b>Nachschlag: Portion Steinofenbaguette</b> – extra -	2,00

# Flammkuchen

---

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch	11,90
<b>Flammkuchen „Gorgonzola“</b> mit Rahm, Gorgonzola, Walnüssen, Honig und Frühlingslauch	vegetarisch 13,90

# Pasta, Fisch & Mediterranes

---

<b>Crespelle Toscana</b> mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Rucola Salat mit Kirschtomaten	vegetarisch 14,90
<b>Gebratene Gnocchi in Salbeibutter</b> verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Rucola Salat mit Kirschtomaten	vegetarisch 15,90
<b>Triangolo Funghi</b> Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung dazu gebratene Champignons und Zucchini mit Basilikum-Pesto	vegan 17,90
<b>Hähnchenbrust im Sesam-Mantel</b> auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce	18,90
<b>Gebratene Knoblauch-Garnelen</b> mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan	18,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten	23,90

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

*(Oscar Wilde)*

# *Fleisch & Grillgerichte*

---

<b>Rindergeschnetzeltes im pikanten Paprikarahm</b> dazu hausgemachte Butterspätzle und gemischter Salat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing	21,90
<b>Geschmorte Rinderbäckchen</b> glasierte Karotten und hausgemachte Butterspätzle	23,90
<b>Argentinisches Angus Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	28,90
<b>Argentinisches Filetsteak</b> mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	33,90
<b>Surf &amp; Turf</b> Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	pro Stück 4,10

## *Desserts*

---

<b>Süßer Abschluss</b>	Praline von Storath mit Espresso	4,30
	Praline von Storath mit Cappuccino	4,90
<b>Praline &amp; Brand</b>		7,50
Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Erdnuss-Karamell-Praline		
<b>Löffeln Sie Ihren Espresso</b>	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	4,90
<b>Death by Chocolate</b>		7,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		
<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b>		7,90
mit hausgemachtem Sorbet		
<b>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt</b>		5,90

---

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)*