

Grüne Gans Aperitif



Limoncello Spritz

Limoncello, Sekt, Limonade, Minze
6,90

Lillet Vive

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Erdbeere, Minze
6,90

Prosecco auf Eis

0,2 | 7,90

San Bitter Orange - alkoholfrei

5,50

„Kleine“ Leckereien

Geröstetes Knoblauchbrot	vegan	5,50
Marinierte grüne und schwarze Oliven	vegan	7,50
wahlweise mit Parmesan-Splitter	vegetarisch	9,50
Schnecken aus dem Häuschen		9,90
mit Kräuter-Knoblauchbutter gratinierte Schnecken		
Garnelen a la Chef		12,90
gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten auf Rucola		
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!		

Die Coronahilfe für die Gastronomie, ein gesenkter Mehrwertsteuer-Satz auf Speisen, ist Ende 2023 ausgelaufen.

Die Mehrwertsteuer wurde zu Jahres-Beginn 2024 wieder auf 19 % angehoben. Somit mussten wir bei allen Speisen, die Preise entsprechend korrigieren.

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
oder gebratene Pfifferlinge	vegetarisch 18,90

Mailänder Salat

mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing	14,90
---	-------

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	vegetarisch 15,90
---	-------------------

Pasta, Fisch & Mediterranes

Gebratene Gnocchi in Salbeibutter

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola	vegetarisch 17,90
dazu Rucola Salat mit Kirschtomaten	

Triangolo Funghi

Pasta-Taschen mit Pilz-Füllung und Grillgemüse	vegan 19,90
Paprika, Zucchini, Fenchel, Champignon, Karotte, Lauch, Basilikum-Pesto	

Tagliatelle mit Pfifferlingen im Kräuterrahm

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	vegetarisch 18,90
--	-------------------

Gebratene Knoblauch-Garnelen

mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan	19,90
--	-------

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes und Pfifferlinge im Kräuterrahm, Kartoffelrösti dazu gemischter Salat mit Olivenöl-Balsamico-Dressing		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
Genuss zum Fleisch! Portion gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln	vegan	8,90
Portion Pfifferlinge im Kräuterrahm	vegetarisch	8,90
Surf & Turf Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	pro Stück	4,50

Desserts

Süßer Abschluss	Praline von Storath mit Espresso	4,90
	Praline von Storath mit Cappuccino	5,90
Praline & Brand Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Erdnuss-Karamell-Praline		7,90
Löffeln Sie Ihren Espresso – heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant		5,50
Death by Chocolate warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		8,90
Variation von Eis- und Sorbet unser Serviceteam weiß mehr		7,50
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 Nahr)