

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	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

26,90

mit Kartoffelrösti dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing
und geröstetem Speck

Steak-Wochen im Februar!

Im Februar bis Anfang März bieten wir Ihnen Steaks in vielen Variationen an.
Bitte beachten Sie hierzu unsere Steak-Karte!

Rotwein-Empfehlung zum Steak!

2019er 1234 Red Blend Reserva

0,2 l 6,90

Valle de Colchagua | Vina Siegel | Chile

0,75 l 25,00

1234 ist eine elegante Syrah-Rotwein-Cuvée mit Carmènère,
Cabernet Franc und Petit Verdot, mit einer tiefen rubinroten Farbe,
komplexen Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und
saftigen Tanninen. Er hat ein großartiges Volumen und ist gut ausgewogen.

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 Früchtekompott 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 Bauchspeck zu verwandeln.

(Helmar Nabr)