

Grüne Gans Aperitif



Limoncello Spritz
Limoncello, Sekt, Limonade, Minze
5,90

Teranello
Teranel - Rotweinkör aus Istrien mit Prosecco
auf Eis serviert
5,90

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 vegan 6,50
wahlweise mit Parmesan Splittern vegetarisch 7,90

Schnecken aus dem Häuschen 8,90
mit Gorgonzolabutter gratinierte Schnecken

Ziegenfrischkäse vegetarisch 11,90
auf Linsensalat mit Rote Bete Pesto und Chili-Orange

Gegrillte Riesengarnelen (3 Stück) 13,90
mit Wasabi Dip und Röstbrot

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet - plattiert 14,90
verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Kleiner gemischter Salat 4,90
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	13,90
oder gebratene Knoblauch-Kräutergarnelen mit geschmolzenen Kirschtomaten	15,90
Mailänder Salat	12,90
mit Schinken, Käsestreifen und dem legendären Grüne-Gans-Dressing	
Caesar Salad	15,90
mit gebratener Hähnchenbrust, Anchovis-Dressing, Parmesan und Croutons	
Darf's ein bisschen mehr sein?	
Nachschlag: Portion Steinofenbaguette – extra -	2,00

Flammkuchen

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

Pasta, Fisch & Mediterranes

Crespelle Toscana	vegetarisch	13,90
mit körnigem Frischkäse und Spinat gefüllte Pfannkuchen, serviert mit fruchtiger Tomatensauce dazu Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing		
Gebratene Gnocchi in Salbeibutter	vegetarisch	15,90
verfeinert mit gerösteten Walnüssen und Gorgonzola dazu Chicorée-Radicchio-Salat mit Birnen und Meaux-Senf-Dressing		
Orientalisches Linsen-Küchle	vegan	20,90
auf Ratatouille Gemüse mit Feldsalat, Hummus, geröstetes Knoblauch-Schwarzbrot und Rosmarin-Kartoffeln		
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel		17,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		
Gebratene Knoblauch-Garnelen		17,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet		
Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Pinienkernen und Kirschtomaten		20,90

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

(Oscar Wilde)

Fleisch & Grillgerichte

Rindergeschnetzeltes im Waldpilzrahm 20,90
mit in Butter gebratenen Schupfnudeln
Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und geröstetem Speck

Steak-Wochen im Februar!

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

Desserts

Süßer Abschluss	Praline von Storath mit Espresso	4,30
	Praline von Storath mit Cappuccino	4,90
Praline & Brand		7,50
Haselnussgeist aus der fränkischen Hausbrennerei Wecklein dazu eine geschmacklich darauf abgestimmte Erdnuss-Karamell-Praline		
Löffeln Sie Ihren Espresso	– heißer Espresso mit Vanilleeis und Krokant	4,50
Death by Chocolate		7,90
warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison		
Crème brûlée von der Tonkabohne		7,90
mit hausgemachtem Sorbet		
Vanilleeis mit Kernöl und Kürbiskernkrokant		6,90
Hausgemachtes Sorbet mit Sekt aufgefüllt		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 Nabr)