

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

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

13,90

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 ☞

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		
Waldpilzrisotto mit Safran	vegetarisch	16,90
und mariniertem Babyspinat	vegan möglich	
wahlweise dazu gebratene Hähnchenbrust		22,90
oder auf der Haut gebratenes Zanderfilet		29,90
Hähnchenbrust im Sesam-Mantel		18,90
auf frischen Tagliatelle mit Gemüse in einer pikant-fruchtigen Currysauce		
Gebratene Knoblauch-Garnelen		18,90
mit mediterranem Gemüse, frischen Tagliatelle und Parmesan		
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet		
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

Rindergeschnetzeltes im Waldpilzrahm mit in Butter gebratenen Schupfnudeln Feldsalat mit Meaux-Senf-Dressing und geröstetem Speck	21,90
Auf der Haut gebratene Supreme Maispouarden Brust mit Trüffeljus dazu Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin	24,90
Argentinisches Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	28,90
Argentinisches Filetsteak mit Pfefferrahmsauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und buntem Salat	33,90
Surf & Turf Rumpsteak oder Rinderfilet mit 3 Riesengarnelen	pro Stück 3,90

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	4,90
Death by Chocolate	warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Früchtekompott der Saison	7,90
Crème brûlée von der Tonkabohne	mit hausgemachtem Sorbet	7,90
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)