

GRÜNHAUS Speisekarte im November



| GRÜNHAUS Sonntagsbraterei (... nur sonntags)

- GRÜNHAUS Entenbrust** € 20
Gefüllt mit Marone und Lebkuchen, Feigen-Blaukraut, Kartoffelklöße
- Wildschweinragout aus der Keule** € 16
Egerlinge in Hollundersauce, fränkische Kartoffelklößen, Blaukraut

| GRÜNES, Suppe und Vorneweg Gegessenes

- Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanraspeln** € 9
knackfrischer Römersalat mit hausgemachtem Caesar-Dressing
... gerne mit gebratenen Hühnerbruststreifen **plus € 3**
- GRÜNHAUS Feldsalat** € 10
mit Feldsalat, Radicchio und Chicorée, frische Himbeeren und Himbeer-Limetten-Dressing
- Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch** € 6,5
Das Lieblingsgericht von Ludwig Erhardt
- Steinpilzcremesuppe** € 6,5
mit Sahne und knusprigen Baguette.

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

- Geschmorte Ochsenbäckchen** € 18
mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce. Dazu Kartoffel-Sellerie-Püree
- Truthenne und Waldwuchs** € 12
Putengulasch in Waldpilz-Sauce mit Egerlingen, Austernpilzen und Stockschwämmchen, Butterknöpfe
- Schwenkbraten vom Landschwein** € 14
In herzhafter Zwiebelsauce, Knödelzweierlei, Speckkraut
- Süßkartoffel-Gnocchi, vegetarisch** € 12
mit Kürbiswürfeln, roter Paprika und Brechbohnen und getrockneten Aprikosen.

| Grün(d)lich Satt

- Klassischer Cheeseburger** € 9
mit unserer GRÜNHAUS Burgersauce und frischen belgischen Pommes frites
- Herbstlicher GRÜNzeugBURGER** € 10
Veganes Burger Patty, Grillsauce, gegrilltes Herbstgemüse dazu frische belgische Pommes frites
- Schlutzkrapfen mit Feige und Pecorino** € 11
mit Paprika-Fenchelgemüse
- GRÜNHAUS Currywurst vom Schwäbisch-Hällischen** € 10
mit unserer fruchtigen Currysauce und frischen belgischen Pommes frites

| Süßes, Sündiges und Seligmachendes

- frischer Apfelstrudel** € 5,5
im hausgemachter Vanillesauce

| GRÜNHAUS Weinempfehlung

- 2020 Silvaner. ANNA LENA. Harmonisch und ausgewogen** 0,2l € 6,5 | 0,7l € 22
Weingut Brennflack, Franken
- 2019 Weißburgunder. WÜRZBURG. Ludwig Knoll** 0,2l € 6,5 | 0,7l € 22
Weingut am Stein, Franken

| GRÜNHAUS BROTzeit

Probieren Sie unsere neuen, regionalen Spezialitäten
HIER bei uns im Restaurant oder nehmen Sie gerne ein Glas mit nach Hause.

u. a. Schäufelrle Rilette mit Krüstla, Leberkäse im Glas, Saure Zipfel und vieles mehr

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne

Wir freuen uns über einen
Kommentar oder ein Like
auf unseren
Social Media Kanälen
#eswächst

e-mail instagram facebook

