

GRÜNHAUS Speisekarte im Januar



Das
GRÜNHAUS
Essen. Trinken. Leben.

| 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
Feldsalat, Radicchio und Chicorée, frische Himbeeren
und Himbeer-Limetten-Dressing

Carpaccio vom Ansbacher Tiger € 12
Wildkräuter, Parmesan

Kartoffel-Erbseneintopf € 6,5
Veganer Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

Rote-Bete-Cremesuppe € 6,5
mit Meerrettich-Schaum und Haselnuss-Croûtons

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Fränkisches Zwiebelfleisch aus der Hochrippe € 18
vom Hohenloher Weiderind, Karotten-Kartoffel-Stampf

Schweinbäckchen vom Fränkisch-Hällischen € 16
Mit Röstgemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffelstampf

Putenrahmgulasch von der Truthenne € 12
Mit Karotten, Zucchini und in Butter geschwenkten Knöpfele

„Krautwiggerla“, geschmorte Kohlroulade € 14
In herzhafter Zwiebelsauce, Butter-Kartoffel-Püree

Bamberger Spinatknödel € 12
mit Salbei-Nussbutter und Mangold

| Grün(d)lich Satt

Klassischer Cheeseburger € 9
mit unserer GRÜNHAUS Burgersauce und frischen belgischen Pommes frites

Winterlicher GRÜNzeugBURGER € 10
„Pulled Veggie“ Grillsauce, gegrilltes Gemüse
dazu frische belgische Pommes frites

Ravioli mit Tomate und Pecorino € 11
mit Vanille-Karottengemüse

GRÜNHAUS Currywurst vom Schwäbisch-Hällischen € 10
mit unserer fruchtigen Currysauce und frischen belgischen Pommes frites

| Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Milchschokoladenwürfel € 6,5
Mousse von Jivara-Milchschokolade, Passionsfrucht, Himbeere

Manjari Schokolade und Pistazie € 6,5
Crème Brûlée von der Pistazie, Amarena-Kirschen

| 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

