

GRÜNHAUS Speisekarte im Mai

| GRÜNES, Suppe und Vorneweg Gegeressenes

Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanraspeln € 10
knackfrischer Römersalat mit hausgemachtem Caesar-Dressing
... gerne mit gebratener Maispoularde **plus € 4**

Salat vom fränkischen Spargel € 12
Holunder-Vinaigrette, Zitronenmelisse und Frühlingkräuter

Carpaccio vom Hohenloher Weiderind € 12
mit Wildkräutern und Parmesan, Tomatenkompott

Spargel-Raviolini € 8,5
Zitronenbutter, Bärlauch-Öl, confierte Tomaten

Spargelcremesuppe € 7,5
Mit leichter Tahiti-Vanillenote, Spargelspitzen

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Sauerbraten vom Schaufelstück € 18
Sauce mit Lebkuchen und Rübenkraut, abgerundet mit Apfelessig.
Fränkische Klöße, Blaukraut

GRÜNHAUS Gulasch von der Ochsenbacke € 20
Hohenloher Weiderind, Kartoffelstampf, Maigemüse.

Hähnchengeschnetzeltes in Limettensauce € 14
Freiland-Huhn, Karotten und Romanescoröschen, Butterknöpfe

Roulade vom Landschwein € 18
gefüllt mit Äpfeln, Speck und Zwiebeln, Knödelzweierlei, Speckrahmkraut

Gemüse und Ziegenkäse € 12
Gemüse aus der Region, Perlgrauen, kandierte Nüsse, Bärlauch-Pesto

| Grün(d)lich Satt

Klassischer Cheeseburger € 10
mit unserer GRÜNHAUS Burgersauce und frischen belgischen Pommes frites

Frühlings-GRÜNzeugBURGER € 10
Bohnen-Pattie mit Nüssen, gegrilltes Gemüse, belgische Pommes frites

Spargel-Casarece (Toms Nudelmanufaktur, Oberasbach) € 11
in Riesling-Weinsauce, mit grünem Spargelragout

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

| Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Mousee von Elfenbeinschokolade € 8
Pistazienbiskuit, die ersten Erdbeeren, Rabarberagout

Eine bunte Auswahl GRÜNHAUS Süßkram
Die Vielfalt unserer Tortenvitrine

| GRÜNHAUS Weinempfehlung

2020 Silvaner. Würzburger Stein.

Weingut am Stein, Ludwig Knoll. Würzburg. Franken

Gelbes Kernobst, Kräuterwürze und Feuerstein dominieren in der Nase; am Gaumen abermals sehr würzig und straff, aber harmonisch mit feinkörnigen, sandig anmutenden Gerbstoffen und der typischen Muschelkalk-Mineralität.

2021 Riesling. STAHL.

Winzerhof Stahl. Auernhofen. Franken

Riesling als Essens- und Abendbegleiter - mit einer mineralischen, aber dennoch weichen Säure! Pfirsich & Aprikose in der Nase...bringt Spaß!



| GRÜNHAUS BROTzeit

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

u. a. Schäufelrilette 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



Glas € 6 | Flasche € 32

Glas € 6 | Flasche € 30