

GRÜNHAUS Speisekarte im Juni

| GRÜNES und Vorneweg Gegerenes

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

Sülze vom Landschwein € 10
mit junge Kartoffeln, Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen
Tomatenkompott

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

Gratinierter Ziegenkäse € 10
mit gebratenen Spargelspitzen, Rauke und eingelegte Radieschen

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

klassische Rindsrouladen aus der Oberschale € 18
fränkische Klöße, Apfel-Blaukraut mit frischem Lorbeer

GRÜNHAUS Schweinebraten € 14
Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Klöße, fränkisches Kraut .

Hähnchenbrust € 14
Freiland-Huhn, Lauchrahmsauce, Spinatknöpfe

Fränkische Schinkennudel (Toms Nudelmanufaktur) € 10
mit Schinken von unserem Naturmetzger, Sauerrahm und Ei

Blumenkohl und Pastinaken € 12
Gemüse aus der Region, Rote Bete Carpaccio, Sommerweizen, Rucola-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

Mousse von roten Früchten € 10
Mandelbiskuit, Himbeersorbet, frische Erd- und Himbeeren

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.

2017 Zweigelt. Heinrich.

Weingut Heinrich. Golz. Neusiedler See, Burgenland. Österreich

Mittleres Violett Rubin, Duft nach Kirschen und Veilchen, am Gaumen begleitet von Lakritze und Schokolade.

Eine angenehme Struktur, ein lebendiger Wein mit lang anhaltender Geschmeidigkeit



| 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



Glas € 6 | Flasche € 32

Glas € 8 | Flasche € 42