

GRÜNHAUS Speisekarte im August



Das
GRÜNHAUS
Essen. Trinken. Leben.

| GRÜNES und Vorneweg Gegerenes

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

Tomatenvielfalt und Burrata € 12
sieben Sorten Tomaten aus dem eigenen Gewächshaus, Kürbiskernöl

Wildkräuter und gebeizte Wassermelone € 10
gebeizte Wassermelone, Himbeer-Dressing, gratinierter Ziegenkäse

Gurken- und Melonenkaltschale € 6,5
Saure Sahne, und Kartoffel-Selleriestampf, Lauch

Gekrenzelte Teigtaschen € 11
gefüllt mit Topfen, Kartoffeln und Minze, mit Nussbutter und Grünem

| Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Ragout vom Hohenloher Weiderind € 18
in Salbeibutter geschwenkte Bandnudeln, Vanillekarotten

Landschweinröllchen und Waldwuchs € 16
glacierte Äpfel, Wurzelgemüse, Kartoffel-Sellerie-Stampf .

Paprika-Giecherla (fränkisches Maishuhn) € 14
junge Kartoffel, Paprika-Fenchelgemüse, Pfefferoni-Schaum

Spinatknödel und Gelberli (Pffifferlinge) € 11
mit gebräunter Butter und geschwenkten Mangold

| Grün(d)lich Satt

Cadolzburger (Cheeseburger) € 10
Hohenloher Weiderind, GRÜNHAUS Burgersauce, belgischen Pommes frites

Sommer-GRÜNzeugBURGER € 10
Erbsen-Pattie mit Sonnenblumenkernen, Gemüse, belgische Pommes frites

Fränkische Nudeln nach Köhlerart (Carbonara) € 12
Nudeln von Tom aus Oberasbach, Schweinenacken-Speck, Ei & Käse

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

| Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Zitrone, rote Früchte und Pistazie € 10
Bayerisch Creme von Vanille und Zitrone, Pistazienbiskuit, Himbeersorbet

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 Violettrubin, Duft nach Kirschen und Veilchen, am Gaumen begleitet von Lakritze und Schokolade. Eine angenehme Struktur, ein lebendiger Wein mit lang anhaftender 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. Schäufelre 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