

GRÜNHAUS Speisekarte im November

Erfrischendes und Apéros

Herbstwasser € 6
eine Karaffe Wasser aromatisiert mit Apfelessig, Zitrone, Ingwer und Zimt

GRÜNHAUS hausgemacht Limonaden € 5,5 | 6
Zitronen-, Gurken- und Erdbeerlimonade

Beschwipste Zwetschge Sprizz € 8
Eingelegte Zwetschgen, Zwetschgenwasser, Hollunder- und Johannisbeersirup, Fränzi Secco

Bratapfel-Sprizz (alkoholfrei) € 8
Mandelsirup, frisch gepresster Orangen & Zitronensaft, Vanille, Zimt, fränkischer Apfelessig

Goldener Herbst € 10
Russian Standard Vodka, Grand Marnier, Limoncello, Passionsfrucht und Cassis-Likör

Digestif, Verdauungsschnaps

GRÜNHAUS Geistreiches € 6,5
Obstbrand von der Brennerei Haas, Pretzfeld, Speck und Meerrettich

GRÜNHAUS Weinempfehlung

2020 Silvaner. Würzburger Stein. 0,1 € 5 | 0,2 € 8 | 0,7 € 30
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. 0,1 € 8 | 0,2 € 11 | 0,7 € 42
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 anhaltender Geschmeidigkeit*

GRÜNHAUS im Herbst

Farbenfrohe Vielfalt.

Orange, Gelb und Rot.
So bunt wie der Herbst erstrahlt auch unsere Novemberkarte in den schönsten Farben der dritten Jahreszeit.
Wir wünschen guten Appetit

Grünes, Kraut & Rüben

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

Junge Triebe (Blattsalate der Saison) € 12
mit Kürbiskernöldressing, Birnen und Walnüssen

fruchtige Karotten-Kürbissuppe mit Koriander-Pesto € 7
fränkischer Hokkaido-Kürbis, und Gelberli, Mandelknusper, Kürbiskern-Öl

fränkischer Kartoffeleintopf (vegetarisch) € 7
mit Wurzelgemüse, Selleriekraut, Majoran & Petersilie
... gerne mit einem Paar Wiener vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein **plus € 5**

Vorneweg Gegessenes und BrotZEIT

Carpaccio vom Hohenloher Weiderind € 14
Wildkräuter, gereifter Parmesan, eingelegte Zwiebeln

Ackergold aus der Nachbarschaft € 8
Geschmortes und eingelegtes Gemüse, kandierte schwarze Nuss

Fränkische Streich(e)leinheiten € 8
Griebenschmalz, Grupfter und Schäufelerle-Rilette, Brot vom Arnd Erbel aus Dachsbad

... die vegane Option (Gemüse und Hülsenfrüchte) € 8

Nürnberger Fleischküchla € 10
mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat
... als Hauptgang € 14

Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Graudwiggerla und Stopfer € 17
Kohlroulade in herzhafter Zwiebelsauce, Butter-Kartoffel-Püree

klassische Rindsrouladen € 18
dazu Johannisbeer-Blaukraut und fränkische Kartoffelklöße

Truthenne und Waldwuchs € 16
Putengeschnetzeltes, gemischte Pilze und hausgemachte Haselnuss-Knöpfele

Speck(takuläre) Klöß € 12
mit Grieben und Rieslingkraut

Gekrenelte Käsenudeln (vegetarisch) € 14
mit Topfen und Minze, Nussbutter, Beilagen-Salat

Grün(d)lich Satt

Cadolzburger (Cheeseburger) € 12
Hohenloher Weiderind, GRÜNHAUS Burgersauce, belgische Pommes frites

Herbstlicher GRÜNzeugBURGER € 12
Rote-Bohnen-Patty mit Nüssen, Gemüse und belgischen Pommes frites

GRÜNHAUS Currywurst vom Schwäbisch-Hällischen € 11
mit unserer fruchtigen Currysauce und frischen belgischen Pommes frites

Ofenfrischer Leberkäs € 11
Lust auf frischen Leberkäs? Wir backen Martins Leberkäse frisch für Sie innerhalb von 20 Minuten. Dazu hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat

Süßes, Sündiges und Seligmachendes

Schnittiges von schwarzer Johannisbeere € 10
Cassis-Mousse und -Kompott, Knusperboden und Vanilleiscreme

fränkische Apfelküchla € 7
Lederäpfel (Boskop) aus der fränkischen Schweiz, Vanillesauce