

GRÜNHAUS Speisekarte im Januar

Erfrischendes und Apéros

Winterwasser € 6
eine Karaffe Wasser, aromatisiert mit Apfelessig, frischen Äpfeln und frisch gepressten Zitronensaft, Ingwer und Zimt

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

„Stahl glüht“, Glühwein heiß oder Glühwein Sprizz € 5,5 | 8
Winzer-Glühwein vom Winzerhof Stahl aus Auernhofen
... oder Glühwein, Grand Marnier – Bitterorangenlikör, Fräzli Secco

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

Apfel-Himbeer-Punsch € 7
mit Ingos Glühweingewürz vom Alten Gewürzamt aus Klingenberg am Main

Digestif, Verdauungsschnaps

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

GRÜNHAUS Weinempfehlung

Weissburgunder. 2019. WÜRZBURG. Weingut am Stein. Ludwig Knoll. Franken
Die Trauben kommen aus der Lage Kirchberg der Weinmetropole Würzburg.
Wunderbar duftig mit Noten von Mirabellen, Birne & Aprikose.
Feine Herbe die Kontur vermittelt.

0,1l € 6,5 | 0,2l € 9 | 0,75l € 45

Merlot. 2018. Alto Adige DOC. Weingut Elena Walch. Bozen. Südtirol

Dichtes dunkles Rubinrot, intensive Nase mit leichten Holznoten, feine Fruchtaromen die an Waldbeeren erinnern. Körperreich und geschmeidig im Mund.
Gehaltvoller Rotwein mit guter Struktur und kompakten Tanninen.

0,1l € 7 | 0,2l € 9,5 | 0,75l € 48

GRÜNHAUS im Januar

a bissla anders

Fränkische Küche verbunden mit kulinarischen Witz.
Rohstoffen von regionalen Anbietern
Immer ein Spiegelbild für fränkische Lebenskultur.

Grünes, Kraut & Rüben

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

GRÜNHAUS Feldsalat € 12
mit Kürbiskernöldressing, Speck, glacierten Äpfeln und knusprigen Nüssen

Apfel-Sellerie-Cremesüppchen € 6,5
Kerbel-Öl, Gemüsechips und a bisserl Grün!

Kartoffel-Erbseneintopf € 6,5
Mit Pastinaken, Sellerie, Karotten und Lauch

Vornweg Gegessenes und BrotZEIT

Sülzchen vom Kalbstafelspitz € 12
mit knackigem Gemüse in fein gewürzten Aspik, Wildkräuter

Fränkische Käse-Knöpfe € 12
Mit Emmentaler Käse und Röstzwiebeln

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

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

Zwei oder drei fränkische Bratwürste € 8 | € 11
auf Fasskraut mit Senf & Krustenbrot
oder
hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat

Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

fränkischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind € 18
Schaufelstück, Lebkuchensauce, Apfel-Blaukraut und Kartoffelkloß

Schweinebäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein € 22
Vanille-Karotten, Kartoffel-Sellerie-Stampf

Paprika-Giggler mit Bauchstecherla (Schupfnudeln) € 16
Freilandhuhn, Capsicum-Gemüse

Bamberger Spinatknödel € 12
mit Salbei-Nussbutter und Mangold

Grün(d)lich Satt

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

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 8
Lederapfel (Booskop) aus der Nachbarschaft

Rumtopf Früchte und Vanille € 8
Eingelegtes mit wahlweise Vanillesauce oder Vanilleiscreme

Crème brûlée von Elfenbeinschokolade und Zitrusfrüchten € 8