

GRÜNHAUS Speisekarte im Mai

Erfrischendes und Apéros

Maiwasser € 6
eine Karaffe Wasser, aromatisiert mit Rhabarber, den ersten Erdbeeren und frischem Basilikum

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

British Lemonade € 8
frischer Zitronensaft, Holunderblüten-Sirup, Gordon's London Dry Gin
stilles Mineralwasser und Zitronenscheiben

Roseanne (alkoholfrei) € 8
Rosenwasser, Hibiskus-Sirup, alkoholfreier Secco, spitziges Mineralwasser

Sanddorn Sprizz € 8
Fruchtig-frischer Sanddornlikör, Grapefruit, Zitrone, Mandarine,
ein Hauch Vanilleschoten, Brennfleck-Secco, Orangenzeste

Digestif, Verdauungsschnaps

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

GRÜNHAUS Weinempfehlung

Cuvee QbA. 2018. NACHSCHLAG. Weingut Stahl. Franken
Fränkischer Weißwein. Cuvee aus Riesling und Scheurebe
Noten von Litschi, Grapefruit und gelbem Apfel und sehr subtilen Mandelnuancen.
Unser Wein aus der Nachbarschaft.
Der Winzerhof Stahl, Auernhofen liegt im Landkreis Neustadt an der Aisch - Bad Windsheim

0,1l € 4,5 | 0,2l € 7 | 0,75l € 28

Merlot. 2018. DOC Alto Adige. Weingut Alois Lageder. Südtirol. Italien
Der im großen Holzfass ausgebaute Merlot von einem der renommiertesten Weingüter Südtirols
bietet eine mitteltiefe Kirschröte Farbe im Glas.
In der Nase ein Bukett von sauberen, beerigen, ausgeprägt sortentypischen Aromen und am Gaumen
jugendlich-frisch, fruchtig-harmonisch mit einem leicht würzigen Nachklang.

0,1l € 6 | 0,2l € 9,5 | 0,75l € 38

Fränkisch Hauptsächliches aus der GRÜNHAUS Küche

Saftgulasch vom Hohenloher Weiderind € 18
aus der Wade, hausgemachte Butter-Knöpfe, Maigemüse

Putenbrust von Weidefleisch Tiefel aus Seukendorf € 15
Honig-Senf-Marinade, Ofengemüse und junge Kartoffeln

Roulade vom Landschwein € 17
mit Äpfeln, Speck und Zwiebeln, Knödelzweierlei, Speckrahmkraut

Bärlauch-Spinatknödel € 12
gebräunte Nussbutter Braune Butter, Parmesan und wilde Kräuter

Grünhaus Sonntagsbraterei (nur sonn- und feiertags)

fränkischer Sauerbraten € 18
Gewürz-Lebkuchensauce, fränkische Kartoffelklöße, Blaukraut

GRÜNHAUS Schweinkrustenbraten (Porchetta) € 16
Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Klöße, fränkisches Fasskraut

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

Mousse von Elfenbeinschokolade € 8
Pistazienbiskuit, Cadolzburger Erdbeeren, Rhabarberkompott,

Koung und Doddn (Kuchen und Torten)
Ihre Wahl aus unserer Tortenvitrine

GRÜNHAUS im Mai

a bissla anders

Hand- und hausgemacht, mit Liebe zum Detail.
Freu dich auf fränkische Küche mit internationalem Weitblick.

Grünes, Kraut & Rüben und a bisserl fränkischer „Schbargl“

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

GRÜNHAUS Spargelsalat € 12
Mit Holunder-Dressing mit Leinöl, Frühlingkräutern wie Wiesenkerbel,
Giersch, Vogelmilch und Rauke
... gerne mit Spargelschinken von Naturmetzger Martin Seefried **plus € 5**

Spargelcremesüppchen € 7,5
mit fränkischem Spargel vom Biohof Decker aus Cadolzburg-Wachendorf
und ein paar Grischberli von Jakob und Eva, frisch, frech, fränkisch

Fränkische Festtagssuppe € 7
Rinderkraftbrühe mit „gestreiften“ Pfannkuchen, Grießnocken
und Leberknödel
Die Suppen-Einlagen nehmen in der fränkischen Küche einen ähnlichen
Stellenwert ein wie in anderen Ländern die Vorspeisen.

Vornweg Gegessenes und BrotZEIT

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

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

Spargel-Raviolini € 9,5
Zitronenbutter, Bärlauch-Öl, confierte Tomaten

Sülze vom Landschwein € 10
junge Kartoffeln, Kernöl, wilde Kräuter, karamellierte Kürbiskerne