



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei der anliegenden Karte lediglich um die unillustrierte Onlineversion unserer aktuellen Herbstkarte handelt.

Neben unserer Hauptkarte, bieten wir Ihnen zusätzlich immer wechselnde Sonderkarten zu unseren kulinarischen Themenwochen und wechselnde Tagesgerichte an.

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem Hausdressing -glutenfrei
EUR 4,60

Salatvariation an Kartoffeldressing und lauwarmem Zwiebelkuchen
mit Kräuterschmand
EUR 11,80

Feines Kürbissüppchen mit Sahnetupfer, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen -glutenfrei
EUR 5,40

Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen und bunten Gemüsestreifen
EUR 5,20

Vegetarisch & vegan

Große Salatvariation an unserem Hausdressing,
mit gebackenem Schafskäse, Kürbis-Rosinenchutney und Vollkornsalat
EUR 14,80

Hausgebackene Quiche vom Herbstgemüse
unter würziger Käsehaube an Kräuterschmand und Salatbouquet
EUR 14,50

Herbstbowl mit knackigem Blattsalat und Vollkornsalat, Kartoffelrösti,
herbstlichem Ofengemüse und Pflaumenkompott -vegan
EUR 14,50

Krosse Laugenteigpizza mit Sauerrahm, Kürbisspalten, Schafskäse und
Kürbis-Rosinenchutney und Wildkräutersalattopping
EUR 13,30

Hausgemachte Grießnocken mit schwarzem Sesam und Parmesan
an Salbei-Pesto auf Kartoffel-Kürbiscurry
EUR 15,80

Hauptgerichte

Feine Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust an Holunder-Birnensauce
und Pflaumenkompott auf Kartoffel-Kürbiscurry -glutenfrei
EU 21,30

Zartes Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce, dazu herbstliches Ofengemüse
und Urweizennudeln
EUR 19,80

Gebackene Blutwurst an Apfelmus und gebackenen Apfelspalten
auf Kartoffelstampf -glutenfrei
EUR 14,50

Herzhafter Schweinebraten an Holunder-Birnensauce,
dazu Wirsingrahm und Serviettenknödel
EUR 15,20

Panierte Schweineschnitzel mit Sauerrahm, Zwiebeln,
Speckwürfeln und Käse, dazu Kroketten
EUR 14,80

Panierte Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Speckchip und Pommes frites
EUR 14,80

Klassisch geschmorte Rinderroulade an kräftiger Rotweinjus,
dazu herbstliches Ofengemüse und Kartoffelstampf -glutenfrei
EUR 15,70

Rumpsteak vom Jungbullen ca. 250g an Kräuterbutter, Schmorzwiebeln
und frittierten Kartoffelecken -glutenfrei
EUR 23,80

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons,
Preiselbeerbirne und feinen Butterspätzle
EUR 15,90

Laugenteigpizza mit Sauerrahm, feiner Wildsalami,
gehobelten Champignons, Käse und Wildkräutertopping
EUR 13,80

Duett von der gebratenen Wildschweinleber und Herz-Nierchenragout
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln an Kartoffelstampf -glutenfrei
EUR 16,50

Zarte Hirschrückenmedaillons an cremiger Pilzrahmsauce und gebackenen
Apfelringen, dazu Herbstgemüsebouquet und knusprige Kartoffelrösti
EUR 23,50

Brotzeit-Gerichte

Bratenbrot mit Schmand, Tomate, Gurke und gehobeltem Meerrettich
EUR 10,70

Gebackene Camemberts mit Preiselbeeren und Baguette
EUR 10,50

Desserts

Warmes Zwetschgenkompott im Pfannenküchlein mit Vanilleeis

EUR 7,80

Großer Eisbecher mit Walnuss- Schoko- und Vanilleeis, Sahne, Nusslikör
und Florentiner

EUR 6,80

Zwei gebackene Apfelringe an cremiger Vanillesauce

EUR 5,60

Hausgebackener Schokoladen-Kürbismuffin mit Nüssen,
Aronia- und Waldbeeren an Soja-Zimtsahnespiegel -glutenfrei und vegan

EUR 8,90