



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

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

Unsere vollständig illustrierte und deklarierte Karte senden wir Ihnen gerne per E-Mail zu. Neben dieser Karte, bieten wir Ihnen zusätzlich immer wechselnde Sonderkarten zu unseren kulinarischen Themenwochen und Tagesgerichte an.

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem Hausdressing

Gebackene Fritten aus Flammkuchenteig mit Paprikagelee und Trüffelmayonnaise

Warmes Gemüse-Maisgrießtörtchen an Sauerampferschmand zu bunten Zupfsalaten

Samtiges Kräutersüppchen mit Sahnetupfer und gebackener Knusperstange

Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen und bunten Gemüsestreifen

Salatvariationen

Große fruchtig garnierte Salatvariation an unserem Haus-Dressing, mit gebackenem Schafskäse, Rhabarberkompott und Vollkornsalat, serviert mit ofenfrischem Weißbrot

Große bunt garnierte Salatvariation an unserem Haus-Dressing mit panierten Schnitzelstreifen und Kartoffelsalat, serviert mit ofenfrischem Weißbrot

Aus dem Steinofen

Krosse Laugenteigpizza mit Sauerrahm, Schafskäse, Cocktailtomaten, Paprikawürfeln und Wildkräutern

Laugenteigpizza mit Sauerrahm, feiner Wildsalami, gehobelten Champignons, Käse und Wildkräutern

Hauptgerichte

Leckerer Haferflocken-Gemüseburger im Tigerbrötchen mit Blattsalaten, Tomaten und Mayonnaise, dazu Flamm-Fritz und Paprikagelee

Gebutterte Salzkartoffeln an grüner Sauce, Blattspinat und Spiegelei

Hausgebackene Quiche vom Frühlingsgemüse mit Käse überbacken, dazu Sauerrahm-Dip

Zartes Lachsfilet an Limettenbuttersauce im Bandnudelnest mit Cocktailtomaten und Blattspinat

Hähnchenbrust vom Grill an grüner Sauce und buntem Frühlingsgemüse im hausgebackenen Kräuterpfannenkuchen

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Kochkäse und Pommes frites

Zwei panierte Schweineschnitzel an grüner Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Hausgemachte Lambratwürste vom Rehbacher Hoflamm an kräftiger Sauce, dazu Polentaküchlein an Sauerampferschmand

Rumpsteak vom Jungbullen an Bärlauchbutter, Schmorzwiebeln und Pommes frites

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons, Preiselbeerbirne und feinen Butterspätzle

Wildbratwürste vom Grill an dunkler Jus, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelecken

Schnitzel vom Damhirsch in der Kräuterpanade an Veilchen-Spätburgundersauce, dazu Frühlingsgemüsebouquet und hausgebackenes Steinpilz-Kartoffelgratin

Desserts

Kokos-Panna Cotta im Glas an fruchtigem Erdbeer-Rhabarberkompott

Kleiner Apfel-Karamellcupcake, serviert mit einem Espresso

Warmes Schokoküchlein an Basilikumsorbet und frischen Früchten

Lauwarme Johannisbeer-Nussschnitte an Walnusseis und beschwipstem Sahnetupfer