



## **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