



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei der anliegenden Karte um die Onlineversion unserer aktuellen Winterkarte handelt. Unsere vollständig illustrierte und deklarierte Karte senden wir Ihnen gerne zu. Zusätzlich bieten wir Ihnen wechselnde Sonderkarten zu unseren kulinarischen Themenwochen und Tagesempfehlungen an.

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem Hausdressing

-vegan-

EUR 5,50

Feiner Feldsalat an würzigem Kartoffel-Dressing
und Rauchspeckwürfeln

EUR 7,80

Feiner Feldsalat an fruchtigem Dressing und Zimtcroûtons,
dazu gratinierter Ziegenfrischkäse mit aromatischem Rosmarinhonig

EUR 13,50

Cremiges Maronensüppchen mit Zimtcroûtons,
Hafersahne und gerösteten Haselnüssen

-vegan-

EUR 6,40

Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen und bunten Gemüsestreifen

EUR 5,80

Vegetarisch & vegan

Hausgebackene Quiche vom Wintergemüse
an Kräuterschmand und kleinem Salatbouquet

EUR 16,80

Knackige Blattsalate, gebackene Kürbiströsti, buntes Wintergemüse
und glasierte Maronen, dazu Soja-Kräuterdip

-vegan-

EUR 16,50

Leckerer Haferflocken-Gemüseburger mit Soja-Mayonnaise,
dazu Pommes frites und würzige Pflaumensalsa

-vegan-

EUR 16,90

Große fruchtig garnierte Salatvariation an unserem Haus-Dressing,
mit gebackenem Schafskäse an Apfel-Kürbischutney

EUR 16,20

Ofenfrische Käsespätzle an Röstzwiebeln, Preiselbeeren
und kleinem Salatbouquet

EUR 14,90

Hauptgerichte

Zartes Lachsfilet an Buttersauce mit Zitronennote,
dazu Wintergemüsebouquet und Kartoffelkrapfen

EUR 24,20

Zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel an Apfelwalzer-Aprikosensauce,
dazu Rosenkohlröschen und gebackene Kürbiströsti

EUR 17,50

Paniertes Cordon Bleu vom Jungschwein gefüllt mit Zwiebeln,
Käse und Speck, dazu Waldpilzsauce und Pommes frites

EUR 18,90

Klassisch geschmorte Rinderroulade an kräftiger Rotweinjus,
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

EUR 18,20

Rumpsteak vom Jungbullen ca. 250g
an Kräuterbutter und gebackenen Zwiebelringen,
dazu Pommes frites und Pflaumensalsa

EUR 26,80

Wildgerichte

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons,
Preiselbeerbirne und feinen Butterspätzle

EUR 17,50

Hausgemachte Wildbratwürste,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

EUR 16,80

Winterlicher Gewürzbraten von der Rehkeule an Waldpilzsauce
und gebackenem Apfelring mit Preiselbeeren,
dazu Rosenkohlröschen und Spätzle

EUR 24,80

Zartes Hirschrückenfilet an glasierten Maronen
und Apfel-Kürbischutney,
dazu winterliches Gemüsebouquet
und Kartoffelkrapfen

EUR 28,60

Desserts

Warmer Zwetschgenröster im Pfannenküchlein mit Vanilleeis

EUR 6,50

Zarte Marzipan-Panna Cotta an heißen Glühweinkirschen

-vegan-

EUR 6,50

Kleiner Apfel-Hafercupcake serviert mit einem Espresso

-vegan-

EUR 5,50

Warmes Schokoküchlein an cremigem Vanilleeis
mit Eierlikör und Sahnetupfer

EUR 8,90

Unsere kulinarischen Themenwochen

20.01.–11.02. Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser:

Eine runde Sache – Roulade, Knödel & Co.

Klarer Fall, hier dreht sich alles – und zwar um die Kunst der Herstellung von Roulade und Knödel, die als Hauptgericht oder Beilage nie aus der Mode kommen. Fein gefüllt, gedämpft oder in Scheiben geschnitten und angebraten kommen diese Klassiker in immer neuen Varianten daher.

29.01.–27.02. Betriebsferien

13.–28.02. Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser:

Von feinem Duft und starken Stinkern

Alles Käse, oder was? Genau! Wir bereiten aus regionalen Käsesorten leckere kulinarische Kreationen. Freuen Sie sich zum Beispiel auf gratinierten Momarter Bio-Ziegenkäse mit Waldhonig & Kräutern oder Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat.

Weitere Vorfreude-Macher und Ausgeh-Ideen für das gesamte Jahr finden Sie immer aktuell in unserem Veranstaltungskalender unter

www.gruenerbaum-michelstadt.com