



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei der anliegenden Karte um die Onlineversion unserer aktuellen Herbstkarte handelt.
Unsere vollständig illustrierte und deklarierte Karte senden wir Ihnen gerne zu.

Jubiläumsmenü - 340 Jahre -

Munster-Géromé an Williamsbirnensenf

ooo

Bunte Blattsalate an Kräuterdressing zu gebackenen Mini-Quiches

ooo

Coq au vin in Rotweinsauce geschmort, dazu Saisongemüse
und Briocheküchlein

oder

Flammkuchen `Alsace` mit Sauerrahm, Kürbiswürfeln und Schafskäse

ooo

Cointreau-Guglhupf an Mousse au Chocolat noir

EUR 43,00

Als stimmungsvolle Begleitung empfehlen wir:

Crémant d'Alsace Brut Paul Mittnacht, AOC
Société Coopérative Vinicole Bestheim, Bennwihr, Elsass

2023er Louis Eschenauer Cabernet Sauvignon
Les Grands Chais de France, Petersbach (Bas-Rhin), Elsass

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem Hausdressing *-vegan-*

EUR 5,50

Grüne Salatvariation mit Wildkräutern an gebackenen Minicamemberts

EUR 11,60

Carpaccio vom Rinderfilet mit Williamsbirnensenf,
Weintrauben, Parmesan und Wildkräutersalatbouquet

EUR 14,80

Feines Kürbissüppchen mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen *-vegan-*

EUR 6,20

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und bunten Gemüsestreifen

EUR 5,80

Hauptgerichte: Vegetarisch & vegan

Große fruchtig garnierte Salatvariation an gebackenem Schafskäse
und Apfel-Kürbiskompott

EUR 16,70

Ofenfrisches Tellerrösti *Himmel & Ääd* mit gebackener Roter Bete
und Apfelmus *-vegan-*

EUR 16,80

Cremiges Kartoffel-Kürbiscurry mit gerösteten Kürbiskernen
und kleinem Salatbouquet *-vegan-*

EUR 15,50

Haferflocken-Gemüseburger mit Rote-Bete-Dip, Blattsalaten, Tomate
und Gurke, dazu Pommes frites und Kürbis-Tomatensalsa *-vegan-*

EUR 16,90

Süßkartoffelgnocchi mit buntem Saisongemüse,
marinierten Mini-Mozzarella und gerösteten Haselnüssen

EUR 19,20

Hauptgerichte: Fisch & Fleisch

Zanderfilets vom Grill an Sauce vom Umstädter Rivaner,
dazu gebackene Rote Bete und Süßkartoffelgnocchi

EUR 26,60

Knackige Blattsalate mit Kartoffel-Radieschensalat
und panierten Schnitzelstreifen

EUR 18,80

Zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel an Quittengelee
und Kürbis-Kartoffelcurry

EUR 21,50

Paniertes Cordon Bleu vom Jungschwein mit Käse und Schinken,
dazu buntes Saisongemüse und Pommes frites

EUR 23,80

Klassisch geschmorte Rinderroulade an kräftiger Rotweinjus,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

EUR 24,50

Gebackenes Tellerrösti *Himmel & Ääd* mit Blutwurst und Apfelmus

EUR 18,70

Rumpsteak vom Jungbullen ca. 250g an Kräuterbutter,
dazu gebackene Zwiebelringe, Pommes frites und Kürbis-Tomatensalsa

EUR 27,80

Wildgerichte

Hausgemachte Wildbratwürste an kräftiger Rotweinjus,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

EUR 19,80

Herzhaftes Wildgulasch mit Champignons, Preiselbeerbirne und Spätzle

EUR 21,20

Duett von der gebratenen Wildleber und Herz-Nierenragout
mit Zwiebelringen und Äpfeln an Kartoffelstampf

EUR 21,50

Gebratene Rehrückenmedaillons an Wacholdersauce,
dazu gebackene Apfelringe, Saisongemüse und Süßkartoffelgnocchi

EUR 29,80

Für alle kleinen Bäumchenfreunde

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

EUR 10,50

Pommes Frites mit Ketchup

EUR 5,50

Spätzle mit Tomatensauce

EUR 6,50

Eine gegrillte Wildbratwurst mit Rahmsauce und Kartoffelstampf

EUR 10,50

Zwei gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

EUR 5,20

Desserts

Eisbecher mit Walnuss- und Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Haselnüssen

EUR 7,20

Zarte Mandel-Crème Karamell mit Apfel-Kürbiskompott *-vegan-*

EUR 5,70

Kleine Birnen-Schokoladentarte, serviert mit einem Espresso *-vegan-*

EUR 5,90

Warmer Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster,
cremigem Vanilleeis und Sahne

EUR 8,90