



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

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

Unser Saisonmenü: Frühlingsgefühle

Fruchtig frischer Spritz aus alkoholfreiem Wein,
Holunderblüte, Limette und Minze

0,1l 3,90 €

Gebackener Ziegenkäse auf Erdbeer-Rhabarberkompott
an kleinem Salatbouquet

7,60 €

Samtiges 7-Kräutersüppchen mit Sahnetupfer

5,50 €

Zartes Schollenfilet an hausgemachter grüner Bäumchensauce,
dazu Blattspinat und Kartoffeln

17,80 €

oder

Quiche vom bunten Frühlingsgemüse
mit würzigem Käse überbacken

17,80 €

Dunkles Schokoladenmousse an marinierten Erdbeeren

5,50 €

Menüpreis 36,00 €

Vorspeisen & Suppen

Kleiner bunter Salatteller an unserem hausgemachten Kräuter-Dressing

5,50 €

Knackige Frühlingsröllchen mit Kichererbsensalat,
Rote Bete-Dip und Bärlauch-Erbsencreme *-vegan-*

11,20 €

Odenwälder Handkäsetatarin unserer leichten Apfelwein-Vinaigrette

9,80 €

Zarte Wildterrinen an Erdbeer-Rhabarberkompott,
gebratenen Champignons und Wildkräutersalatbouquet

14,50 €

Würziges Mais-Möhrensüppchen mit pflanzlichem Rahmhäubchen *-vegan-*

5,70 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und bunter Gemüseeinlage

5,60 €

Hauptgerichte: Vegetarisch & vegan

Gebackenes Mais-Gemüsetörtchen mit würzigem Soja-Kräuterquark
auf Kichererbsensalat mit gerösteten Möhren und frischer Minze *-vegan-*

15,50 €

Haferflocken-Gemüseburger mit gebackenen Zwiebelringen,
Blattsalaten, Tomaten, Gurken und Süßkartoffelpommes *-vegan-*

17,90 €

Große fruchtig garnierte Salatvariation mit Apfel-Radieschensalat,
dazu gebackener Schafskäse an Erdbeer-Rhabarberkompott

16,70 €

Petersilienkartoffeln an grüner Bäumchensauce, Blattspinat und Spiegelei

14,90 €

Bandnudeln an leichter Kräutersauce mit buntem Frühlingsgemüse,
Kirschtomaten, Zuckerschoten und cremiger Burrata

19,50 €

Hauptgerichte: Fisch & Fleisch

Zart gebratene Odenwald-Forelle mit Petersilienkartoffeln,
dazu ein kleiner Salatteller

25,50 €

Hähnchenbrust vom Grill an grüner Bäumchensauce
und buntem Frühlingsgemüse im Kräuterpfannkuchen

19,50 €

Zwei panierte Schweineschnitzel an grüner Bäumchensauce,
dazu Blattspinat und Kartoffeln

19,50 €

Hausgemachte Lammbratwürste vom Rehbacher Hoflamm
an kräftiger Rotweinsauce, dazu Frühlingsgemüse
und gebackenes Mais-Gemüseküchlein

20,50 €

Tafelspitz vom heimischen Rind an grüner Bäumchensauce
und feinen Gemüsejuliennes, dazu gebutterte Kartoffeln

EUR 24,90

Wildgerichte

Würzige Rehbolognese mit Rahmhäubchen
an gebutterten Bandnudeln und kleinem Salatteller

19,50 €

Frisch gegrillter Wildschweinburger mit gebackenen Zwiebelringen, Blattsalaten und
Krautsalat, dazu gebratene Champignons und Süßkartoffelpommes

19,80 €

Geschmorte Rehhaxe an kräftiger Rotweinsauce,
und buntem Frühlingsgemüse im Kräuterpfannkuchen

25,50 €

Für alle kleinen Bäumchenfreunde

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup

8,50 €

Fischstäbchen mit kleinen Kartoffeln an hausgemachter, grüner Bäumchensauce

9,50 €

Kleiner Eisbecher mit Vanille- und Erdbeereis und Sahnetupfer

3,80 €

Desserts

Fruchtiges Erdbeer-Rhabarberkompott mit Haferjoghurt und Müslicrunch *-vegan-*

6,60 €

Kleines Rübliküchlein mit Frischkäsetopping, serviert mit einem Espresso

6,50 €

Warmer Schokoladen-Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne

EUR 8,90

Unsere große Überraschungs-Eisbowl mit 5 Eissorten –bunt garniert–
mit Früchten und Sahne

EUR 8,90

Unsere Veranstaltungshighlights Frühjahr 2026

22. und 29.03. It's Tea Time, Darling!

Herzlich willkommen zum Zauber einer echten englischen Tea Time! Es erwarten Sie –ganz in britischer Tradition– feinste englische Teesorten, Scones, kleine Sandwiches und süße Köstlichkeiten. Let the kettle boil and the good times roll!

Beginn jeweils ab 15:00 Uhr ● EUR 35,00 pro Person inkl. Tea Time-Häppchen und Tee

03.04. Köstlicher Karfreitag– ein Fest für Fischliebhaber!

Herzlich willkommen zu unserem großen kalt–warmen Fischbuffet voller Köstlichkeiten aus Süß– und Salzwasser! Neben einer großen Auswahl verschiedener Vorspeisen und Hauptgerichten, grillt unser Küchenteam Fangfrisches direkt am Buffet.

Beginn mittags ab 11:30 Uhr und abends ab 17:30 Uhr ● EUR 45,00 pro Person

03., 10. und 17.05. Großes Biergarten–Brunchbuffet

Schlemmen Sie gemütlich in den Tag und genießen Sie unseren großen Sonntagsbrunch mitten im Grünen. Es erwartet Sie ein großes Frühstücksbuffet, Salatvariationen und warme Hauptgänge aus Topf und Pfanne!

Beginn ab 9:30 Uhr ● EUR 39,00 pro Person inkl. Brunchbuffet und Brunchgetränken