

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr an diesem, gastronomisch betrachtet fast schon ‚historischem‘ Ort, unsere Speisen- und Schankwirtschaft betreiben zu dürfen und begrüßen Sie ganz herzlich!

Ein bisschen sehen wir uns wie ein neuer alter Nachbar, da ja in den letzten 60 Jahren auf dieser schönen Ecke des Ehrenfeldes immer Gastwirtschaft betrieben wurde.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unserer Idee von Essen & Trinken überzeugen und mit Ihnen neue Freundinnen & Freunde gewinnen.

Wir machen das meiste selbst, manches machen wir zusammen mit guten Freunden und dabei machen wir immer alles frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. aus unserer Region.

Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und Lebensmitteln.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Vergnügen und Spaß.

Im Namen des Teams freuen sich über Ihren Besuch:

Anne, Dorothee, Jana & Patrick

**Zehn sind geladen, zwanzig gekommen,
gieß Wasser zur Suppe, heiß alle
WILLKOMMEN.**

Die Küchenchefin empfiehlt:

zuerst

Legierte Grünkohlsuppe
mit Brotwürfeln, Honigmöhren und Maggikraut 6,50 € (Vegetarisch)

danach

*Ur Möhren mit Grünkern, gehobeltem Backensholzers Michel
und Saurer Milch 14,50 €

*Geschmortes Schaufelstück vom Ochsen mit viel Soße,
Rotkraut, Kartoffelklößen und Preiselbeeren 19,50 €

zuletzt

*Westfälische Götterspeise mit
Quark, Himbeeren, Schoki 8,00 €

SUPPE

Kartoffel Pastinaken-Suppe mit Hirsch-Schinken und Gartenkresse
(vegetarisch möglich) 7,50 €

VORSPEISEN

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur- Getreide und
geriebenen Backensholzer Deichkäse
Wahlweise mit Joghurt Salat Soße oder Essig & Öl
klein 9,50 € // groß 14,50 €

*Feldsalat mit Kartoffel-Dressing,
Birne, Walnuss, Speck und Brotwürfel
(vegetarisch möglich) 10,00 €

*Gemüse Tatar, mit Bio Eigelb & geröstetem Brot
(vegetarisch/vegan möglich) 10,50 €

*Rindertatar „klassisch angemacht“ Bio Eigelb mit
Haus-Brot und eingelegten Gemüsen
klein 13,50 € // groß 20,50 €

*Sülze vom Kalbsbein mit Remoulade & Salat
klein 11,50 € // groß mit Bratkartoffeln 17,50 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem
Haus-Brot und Feldsalat
klein 13,50 € // groß mit Bratkartoffeln 20,50 €

*Herrgottsbscheißerle mit kräftigem Kalbs-Sud,
Zwiebelschmelze & Petersilie
klein 9,50 € // groß mit gemischtem Salat 18,50 €

HAUPTSPEISEN

- *Semmelknödel mit Rahmpilzen und Kräutern 15,50 € vegi

- *Gemüse Wirsing Roulade (mit Walnuss), Kartoffel-Möhrendurcheinander & Rüben-Krautsud 15,50 € vegi

- *Unser Hausteller „Zum Grünen Gaul“
Kotelett, Bratwurst, Herrgottsbscheißerle
mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€

- *Gebratene Blut- und Leberwurst vom Mangalitza Schwein mit
Apfelmus, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Soße 17,50 €

- *Hirschkalbsbratwurst mit Pastinaken-Ragout,
Feldsalat, Wildsoße & Preiselbeeren 18,50 €

- *Panierte Koteletts vom Mangalitza-Schwein
mit lauwarmen Kartoffelsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

- *Rosa Rindssteak „Strindberg“ von der Allgäuer Färs
mit Bratkartoffeln, Salat & Bratensoße 28,50 €

- *Hechtklößchen mit Blumenkohl, Butterbröseln, Hechtkaviar &
Gartenkresse 18,50 €

- *Krosses Bachforellenfilet mit Kartoffel-Möhrendurcheinander &
Rüben-Krautsud 22,50 €

SÜßES

- *Saurer Apfel mit Melisse & Vanilleeis 6,50 €

- *Birnenmus mit Nüssen und geeistem Hafer 7,50 €