

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

Bärlauchcremesüppchen
mit Brotwürfeln, Honigmöhren und Schmand 6,50 € (Vegetarisch)

danach

*Ur Korn Nocken mit Marktgemüse und feinem
Münsterländer Ziegenfrischkäse (Vegetarisch) 14,50 €

Wahlweise mit Saibling (anstelle Ziegenkäse) 24,50 €

*Königsberger Klopse vom Milchkalb
Salzkartoffel, Rote Bete 19,50 €

zuletzt

*Buchteln mit Pflaumenmus und Vanillesoße 8,00 €

SUPPE

Lauchsuppe mit Mangalitza Mettbällchen und Kartoffel
Stroh(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 €

*Kopfsalat mit Nordseekrabben, Kartoffelstroh, Gartenkresse und
Joghurt Soße (vegetarisch möglich) klein 8,50 € // groß 15,50 €

*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 €

*Salat von der gepökelten Kalbszunge mit Schalotten Soße,
Linsen& Salat // klein 10,00 € // groß mit Bratkartoffeln 17,50 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem
Haus-Brot und Salat
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

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

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

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

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

*Forelle ‚Müllerin‘ mit Zitrone, Kopfsalat, Butterkartoffeln 18,50 €

*Saiblingsfilet mit Kartoffel-Möhrendurcheinander
& Rüben-Krautsud 24,50 €

Noch bis 31.03.2019:

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

*Hirschkalbsbratwurst mit cremigen Wurzelgemüse-Graupen,
Wildsoße & Preiselbeeren 18,50 €

SÜßES

*Schmandeis mit heißen Himbeeren und knusper Butterbröseln 7,50 €

*Unser ‚Lieblingsvereins-Dessert‘ (Infos dazu beim Service)
Birnenmus mit Nüssen und geistem Hafer 7,50 €