

GRÜNER WALD

delicious RESTAURANT

*Sehr gerne
empfehlen wir Ihnen:*

speisekarte

VORAB JEDEN MENÜS SERVIEREN WIR IHNEN:

Amuse:Bouche des Hauses
Hausgebackenes Blüten:Ciabatta & Curry:Hummus

KÖSTLICHE VORSPEISEN:

„Zimt:Zicke“

Zart duftende Tomaten:Suppe mit gebratenen Garnelen,
gerösteten Brot:Würfeln & Zimt 6,50 €

„California Röllchen“

Hauchdünne Teigplatten gefüllt mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,
frischem Gemüse und gerösteten Erdnüssen
an süß-pikanter Chili:Mayonnaise 8,50 €

„Galette bretone“

gefüllt mit warmem Ziegenkäse, Walnüssen &
karamellisierten Rosmarin:Aprikosen 9,50 €

HERRLICH VEGETARISCH:

„Ofen:Risotto“

mit Tomaten, mediterranem Gemüse & Parmesan
an frischen Egerlingen & Creme fraîche,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 17,00 €

ZARTES VOM GEFLÜGEL:

„Mediterranes Huhn“

In Olivenöl gebratenes Hähnchenbrustfilet mit getrockneten Tomaten,
gegrilltem Gemüse & provencalischen Kräutern
unter pikanter Blauschimmelhaube,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 22,00 €

ACHTUNG: FISCH!

„Parmesan:Pasta“

mit Baby:Spinat, Strauch:Tomaten & Garnelen,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 24,00 €

GRÜNER WALD
delicious RESTAURANT
inh. nadine pohl-schneider

bachstrasse 1a
65618 selters - eisenbach

fon 0 6483 - 52 42

fax 0 6483 - 805 796

mobil 0171 - 50 929 77

nadine.pohl-schneider@web.de

www.gruener-wald-delicious.de

GRÜNER WALD

delicious RESTAURANT

GRÜNER WALD
delicious RESTAURANT
inh. nadine pohl-schneider

bachstrasse 1a
65618 selters - eisenbach

fon 0 6483 - 52 42
fax 0 6483 - 805 796
mobil 0171 - 50 929 77
nadine.pohl-schneider@web.de
www.gruener-wald-delicious.de

ZARTES VOM SCHWEIN:

Im Ofen geschmorter „Schweine:Lachs:Braten“
mit Fenchel:Speck:Füllung an Riesling:Sauce,
Schupf:Nudeln & getrockneten Tomaten,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

23,00 €

ACHTUNG: LAMM!

„Mediterranes Lamm:Filet“
im Thymian:Heu an Cashew:Tomaten:Pesto,
in Oliven:Öl gebackene Gnocchi & Ziegenkäse:Brösel,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

27,00 €

EDLES VOM RIND:

Zartes „Rinder:Steak“ an Champagner:Bernaise
trifft grünen Bohnen mit Kartoffeln & Kirsch:Tomaten aus der Pfanne,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

28,00 €

...UND ZUM SÜSSEN FINALE:

„DELICIOUS Espresso ROYAL“
Ein Espresso mit kleinen ROYALEN Leckereien ...

8,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE...

...kreieren wir Ihnen sehr gerne individuell etwas –
sprechen Sie uns einfach an!

*...Köstliches, mit
Liebe gemacht!*

Liebe Gäste,

selbstverständlich versuchen wir auf leichte Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen, sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren.

Auf Nachfrage erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen. Sprechen Sie uns einfach an!

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen liegt für Sie bereit.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid/Sulphite, Lupinen und Weichtieren enthalten können.

Die Verwendung von tierischen Produkten ist ein Grundpfeiler unserer Küchenphilosophie. Sie kommen in nahezu allen Gerichten vor und sorgen für die einzigartige Aromenvielfalt. Vegetarische Alternativen stehen selbstverständlich zur Verfügung. Es ist uns allerdings nicht möglich, Gästen ein gleichwertiges Geschmackserlebnis in veganer Form zu ermöglichen. Wir bieten keine veganen Gerichte an.

Speisekarte gültig ab 9. Juli 2022 / Änderungen vorbehalten