

GRÜNER WALD

delicious RESTAURANT

*Sehr gerne
empfehlen wir Ihnen:*

speisekarte

VORAB JEDEN MENÜS SERVIEREN WIR IHNEN:

Amuse:Bouche des Hauses
Eine hausgebackene Gewürz:Semmel mit Winter:Frischkäse

KÖSTLICHE VORSPEISEN:

Kürbis:Chili:Creme:Suppe
mit Kern:Öl & karamelisierten Kürbis:Kernen 6,00 €

In Limetten:Öl gebratene Wald:Pilze
mit Hasel:Nüssen & Mohn auf gewürztem Mozzarella
mit Fenchel, frischen Kräutern & Crème fraîche 9,00 €

Aromatisches Räucherlachs:Garnelen:Tartar
mit Limette & Frühlings:Zwiebeln
an Rote:Beete:Carpaccio & Orangenblüten:Creme 10,00 €

HERRLICH VEGETARISCH:

Pasta mit hausgemachtem Nuss:Pesto,
karamellisierten Walnüssen & Rucola,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 16,50 €

ZARTES VOM GEFLÜGEL:

Kürbis:Hähnchen:Curry mit Orange, Vanille,
aromatischer Paprika & englischem Curry an Duft:Reis,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 23,50 €

ACHTUNG: FISCH!

Lachs:Filet im Nori:Mantel an Zitronen:Nougat:Hollandaise
mit grünen Bohnen & Kartoffel:Spalten,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing 24,50 €

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

ACHTUNG WILD!

Zartes Hirsch:Ragout mit Aromen von Quitte,
Orange & Schokolade, gebratenen Trauben & krossem Speck
an Butter:Spätzle,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

26,50 €

ACHTUNG: KALB!

Kalbs:Rahm:Geschnetzeltes von der Karree:Rose
mit Möhren, Sellerie, Lauch & braunen Champignons
an Mohn:Schupfnudeln,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

24,50 €

EDLES VOM RIND:

In Oliven:Öl gebratenes Filet:Steak mit Foi:Gras,
würziger Schokoladen:Sauce & grünen Bohnen
an gerösteten Brioche:Scheiben & Birnen:Kompott,
vorweg bunte Blattsalate an Hausdressing

28,50 €

...UND ZUM SÜSSEN FINALE:

„DELICIOUS Espresso ROYAL“

Ein Espresso mit 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 29. Oktober 2022 / Änderungen vorbehalten