

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

Kalte Gurkensuppe mit Krabben und Dill 7,50 €
(vegetarisch möglich)

Danach

*Urkorn-Nocken mit buntem Mangold, Maggikraut und feinem
Münsterländer Ziegenfrischkäse (Vegetarisch) 14,50€

*Deichlamm-Eintopf mit Jungen Bohnen, Estragon und gebackenem
Semmelknödel 19,50€

*Salat mit gekräuterten Kikok Hähnchenfiletstreifen
mit Brotwürfeln, Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete und geriebenen
Backensholzer Deichkäse
Wahlweise mit Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl
klein 10,50 € // groß 17,50 €

Zuletzt

*Bayrisch Creme mit Kirschen und Schokoladenraspeln 6,50 €

Suppe

Süppchen von jungen karamellisierten Zwiebeln mit Deichlamm-Salami und Brotwürfeln(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 15,50 €

*Kopfsalat mit Nordseekrabben, Kartoffelstroh, Gartenkresse und
Joghurt Soße (vegetarisch möglich) klein 9,50 € // groß 15,50 €

*Gemüse Tatar, mit Bio Eigelb & geröstetem Brot
(vegetarisch/vegan möglich) 10,50 € // groß 17,50 €

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

*Gökelte Kalbszunge mit Schalottenmarinade,
Linsen& Salat // klein 10,00 € // groß mit Bratkartoffeln 17,50 €

*‘Rostbeff‘ vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem
Hausbrot 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-Spinat Stampf & Sauerkrautsud 16,50 €
- *Forelle ‚Müllerin‘ mit Zitrone, Kopfsalat, Butterkartoffeln 18,50 €
- *Filet vom Nordsee-Köhler mit Kartoffel-Spinat-Stampf & Sauerkrautsud 19,50 €
- *Unser Hausteller: Kotelett, Weißwurst, Herrgottsbscheißerle mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€
- *Paniertes Kotelett vom Mangalitza-Schwein mit lauwarmen Kartoffelsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €
- *Rosa Rindssteak „Strindberg“ von der Allgäuer Färse mit Bratkartoffeln, Salat & Bratensoße 28,50 €
- *Kalbs-Weißwurst „Zum Grünen Gaul“ mit süß sauren Linsen, Radi, Salat, Bratkartoffeln & Soße 18,50 €
- *Mangalitza Wurstschncke mit Bergkäse dazu Rahmkohlrabi, Kartoffelstampf & Soße 17,50 €

SÜßES

- *Blaubeer-Kaltschale mit karamellisierten Stuten & Vanilleeis 6,50 €
- *Unser ‚Lieblingsvereins-Dessert‘ (Infos dazu beim Service)
- *Geeister Sauerrahm mit Erdbeeren, Schokoladesoße & Knusper-Butterbröseln 7,50 €