



Liebe Gäste!

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

Wir freuen uns, wenn wir Euch 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 Euren Besuch

Patrick, Olli, Saskia & Jana

Trinkt!

*MessWine 2022 Export Ltd. Edition

by Mücke exklusiv für den Grünen Gaul! Im Zusammenhang mit unserer Weinmesse „MessWine“, die in diesem Jahr zum ersten Mal in Bochum stattfindet, präsentieren wir Euch zusammen mit unseren Kumpels von Mücke dieses wunderbar süffige ungefilterte MW Export. Kurz gesagt: das Beste vom Pils und das Beste vom Hellen. Probst.“ 0,25l 3,50 € | 0,4l 5,00 €

***Gespritzter Wacholder ‘sauer’** Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker, Soda 7,90 €

*ZweiGe alkoholfrei

Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 5,00 €

***DreiGe** Green Horse Gin, Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 7,90 €

Aktionswein

2021 MessWine Cuvée weiß oder Trollinger rot | Weingut Beurer

Jochen hat uns ebenfalls zum Anlass unserer Weinmesse diese beiden fantastischen Weine gemacht. Beide Weine sind leicht und belebend, animierender ‚Trinkfluss‘ für laue Sommerabende in Reinform. Den Weißen cuvettiert aus Chard./M-T/Musk. Den Roten aus 100% Trollinger-Beeren. Diesen servieren wir ebenfalls gekühlt. Einfach zum Reinlegen.

5,90 € | 28,50 €



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Kohlrabicremesüppchen mit krosser Mangalitza Salsiccia 7,80€
(auch vegi)

*Rauchlachs-Crepinette mit Frischkäse,
Salat & Honig-Senf-Sauce 13,80 €

danach

*Gefüllte Paprikaschoten mit Getreide und Pilzen auf Blumenkohlpüree
mit Gemüsesud 19,50 €

*Urkorn Nocken mit Pfifferlingen, Tomaten & Wildkräutern 18,50€

*Sous-Vide gegerate Lammhüfte mit gebratenem Pfifferlingen &
Blumenkohlpüree 23,80 €

*Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Mangold, Kartoffelstampf &
Senfsoße 21,50 €

Süßes

*"Kalter Bienenstich"
Vanilleeis mit Honig-Mandelkrokant, Biskuit & Kirschen 8,50€



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit Gurken-Dill-Salat & eingelegten Zwiebeln 14,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch/vegan möglich)
klein 11,50 € // groß 18,50 €

*Rindertatar „klassisch angemacht“
mit Bio Eigelb, dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse
14,50 € // groß 20,50 € //
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen
mit Meerrettichcreme,
gebuttertem Hausbrot & Salat 14,50 € //
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Geschmelzte vegetarische Herrgottsbescheißerle
mit lauwarmen Kartoffelsalat
13,50 € // groß mit gemischtem Salat 20,50 €

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur-Getreide &
Backensholzer Deichkäse
-wahlweise mit Joghurt-Salatsoße
oder Essig & Öl
klein 11,50 € // groß 18,50 €

-auf Wunsch mit gekräuterten Kikok-
Hähnchenfiletstreifen plus 5,50 €



Hauptspeisen

*Großer Semmelknödel in Pilzrahm & frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €

*Paniertes Kohlrabi-Schnitzel auf geschmorten bunten Tomaten mit Kräutern & Kopfsalat (vegi) 18,80 €

*Schollenfilet mit klassischer Speckstippe, Bratkartoffeln & Kopfsalat 21,50 €

*Schellfischfilet auf Kartoffel-Gurkensalat mit roh mariniertem Fenchel & konfierten Tomaten 18,80 €

*Pfeffriges Rindsragout mit Kartoffelstampf & Gewürzgurke 19,50

*Deftige Ochsenfetzen in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 25,50€

*Paniertes Kotelett vom Wollschwein mit lauwarmen Kartoffelsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

*Zum Grünen Gaul-Hausteller:
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle mit Kartoffelstampf & Soße 23,50€

SÜßES

*Marinierte Himbeeren mit Schokolade, Nougat & gerösteten Haselnüssen 8,50 €