



## 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 Pündericher Riesling Kabinett, VDP.Ortswein

**Clemens Busch, Mosel**

Federleichter Kabinett von der Terrassen-Mosel. Feine Süße gepaart mit knackiger Säure. Trinkspass pur mit nur 7,5% Alkohol von biodyn Pabst Clemens Busch. Viel Vergnügen!

6,60 € | 31,50 €



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

### Es gibt Spargel & die Küche empfiehlt...

Spargelcremesüppchen mit Brotwürfeln (vegetarisch) 8,50 €

\*Portion Münsterländer Stangenspargel (AA/ 250g geschält, Ahlbrand Warendorf) mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter 16,80 €, mit doppelt Spargel + 10,00 €

... & gerne zusätzlich mit:

\* Rostbeff vom Allgäuer Ochsen + 12,00 €

\* Paniertes Schnitzel vom Mangalitzza-Schwein + 9,50 €

\* Schollenfilet mit klassischer Speckstippe + 12,00 €

### außerdem

\*Geeiste Erbsensuppe mit Nordseekrabben,  
Joghurt & Minze (vegi) 11,00 €

\*Rauchlachs-Crepinette mit Frischkäse,  
Salat & Honig-Senf-Sauce 12,80 €

\*Vegane Wirsing-Roulade  
mit Gemüsesud & Pastinakenpüree 19,50 €

\*Urkorn-Nocken mit Spargel, Erbsen & Kirschtomaten  
in Rahm (vegi) 18,80€

\*Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Pastinakenpüree & Spargelbrokoli 23,80 €

\*Bachsaibling auf Erbsen-Kartoffelstampf mit Wildkräutern &  
Zitronenbutter 21,50 €

\*Cremiger Milchreis mit Kirschgrütze,  
Zimt & Zucker 8,50€

\*Mohnschnitte mit Erdbeeren, Rhabarber & Quark 8,50 €



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*Spargelröllchen mit Mangalitza-Kochschinken,  
Bärlauch-Remoulade und Radieschensalat 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

---

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

\*Grüner Sommersalat mit Gemüse,  
Hirse & Soja-Limettendressing (vegi) 18,80 €

\*Pfeffriges Rindsragout mit Kartoffelstampf &  
Gewürzgurke 19,50

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

\*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€

\*Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Bohnen-Kartoffelgemüse 19,80 €

## SÜßES

---

\*Baiser mit marinierten Beeren,  
Sahne und Erdbeersorbet (vegan) 8,50 €