



## 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

**Johanna, Olli, Patrick & Jana**

## Trinkt!

---

**\*Uerige Altbier, Düsseldorf** 0,25l 3,00 €

**Gespritzter Wacholder ‘sauer’**

Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker, Soda 7,90 €

## Aktionswein

---

**\*2020 Blanc de Noir**

Weingut Seckinger, Pfalz

Glas 6,50 € | Flasche 32,50 €

...ein sortenreiner, weiß gekelterter Pinot Noir und perfekter Sommerwein: Zitronenzeste, Kirsche und weiße Blüten. Dieser dezente Hauch von Restsüße macht den Wein super saftig und die Flasche sehr schnell leer ...



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

Die Küchenchefin empfiehlt:

## Zuerst

---

\*Neuer Matjes mit „Ommas Gurkensalat“ & gebuttertem  
Schwarzbrot 14,80 €

\*Cremesüppchen von Roter Bete mit Brotwürfeln  
& Apfel 7,50 €

## Danach

---

\*Lauwarme Linsen mit sommerlichen Gemüsen &  
Haselnussvinaigrette (vegan) 17,50 €

\*Rosa gebratene Entenbrust mit Linsensalat, Mangold &  
Johannisbeersoße 24,50€

\*Island Kabeljau mit Kartoffel-Frühlingzwiebelstampf & roh  
mariniertem Fenchel 23,50€

## SÜßES

---

\*Apfelkompott mit Butterstreuseln, Karamell & Estragon 7,50 €



## Vorspeisen

---

\*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“  
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur- Getreide &  
Backensholzer Deichkäse  
wahlweise mit Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl  
klein 8,50 € // groß 14,50 €

Auf Wunsch: mit gekräuterten Kikok Hähnchenfiletstreifen  
klein 11,50 € // groß 17,50 €

\*Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, frischem Meerrettich,  
Kräutersalat & Schmand  
klein 10,50 € // groß 19,50€

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

\*Rindertatar „klassisch angemacht“ mit Bio Eigelb,  
dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse  
klein 13,50 € // groß 20,50 € //  
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

\*‘Rostbeff’ vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem  
Hausbrot & Salat 13,50 € //  
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

\*Geschmelzte vegetarische Herrgottsbescheißerle  
mit lauwarmen Kartoffelsalat  
klein 11,50 € // groß mit gemischtem Salat 19,50 €



## Hauptspeisen

---

\*Semmelknödel mit Pilzen in Rahmsoße & frischer  
Gartenkresse (vegetarisch) 17,80 €

\*Urkorn-Nocken mit Kirschtomaten, Spinat, Ziegenfrischkäse &  
Walnüssen (vegetarisch) 16,50 €

\*Zum Grünen Gaul- Hausteller:  
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle  
mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€

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

\*Geschmortes Ragout vom Weideochsen mit Semmelknödel,  
Zwetschgensoße & Wildkräutern 19,50€

\*Rumpsteak von der Allgäuer Färse mit Bratkartoffel, Kräuterbutter  
& Salat 28,50€

\*Schollenfilet knusprig gebraten mit Kartoffelstampf, Kullererbsen &  
Zitronensoße 22,50 €

## SÜßES

---

\*Schoko-Brownie mit Heidelbeeren & Vanilleschmand 8,50 €