



Gasthaus „Zum grünen Tal“

Karte zum Abholen vom 23.04.21 bis 25.04.21

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Bratwurstbällchen	4,90€
Gebratener Spargelsalat mit Schinken und Parmesan	7,90€

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Spargel-Kartoffel-Cassoulet	18,50€
Hirschkalbsbraten mit Kloß und Blaukraut	14,80€
Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut	12,80€
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	8,50€
Brot-Spatz`n mit Pilzrahmsoße und Salat	10,50€
Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten und Rucola	10,50€
Veganes Wokgemüse mit Sesam und Reis	11,00€

Auf Vorbestellung

Wildschweinschäufele oder –haxe mit Semmelkloß und Blaukraut	14,50€
Schäufele oder Schweinehaxe mit Kloß und Wirsing	12,00€
½ Ente mit Semmelmasse gefüllt dazu Kloß und Blaukraut	15,90€



Schnitzel Lovers

Schnitzel mit Kartoffelsalat und Salat	10,50€
Käseschnitzel mit Kartoffelsalat und Salat	10,80€
Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Salat	12,50€
Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat und Salat	11,90€
Wildschweinschnitzel in der Haselnusspanade mit Kartoffel-Gurkensalat	15,20€
Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	17,20€

Fischgerichte

Karpfen oder Pfefferkarpfen gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	2,70€ /100g
Karpfenfilet oder Pfefferkarpfenfilet mit Kartoffelsalat und Salat	13,90€
Karpfenknusperstreifen mit Kartoffelsalat und Salat	13,90€
Lachswürfel auf getrüffeltem Spinatrahmnudeln	18,80€

Dessert im Glas (zuzüglich 1€ Glaspfand)

Tonkabohnen Panna Cotta mit Erdbeeren	3,50€
Weißes Schokoladenmousse mit Rhabarber	3,50€