



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Gretchens Garten leichte Frühlingsküche

Rindercarpaccio mit gebratener Garnele, Limonenvinaigrette
und lauwarmen Linsensalat ^{G,V} 14,50 €

Hausgebackenes Focacciabrot mit Salbeijoghurt,
pikanter Tomatensalsa und Kalamataoliven ^{A, L}

Vorspeise 6,50 €

Hauptgang 11,50 €

Salat "Gretchens Garten" mit gebratener Putenbrust, Champignons
und gerösteten Brotchips ^V

Vorspeise 10,50 €

Hauptgang 15,50 €

Suppen

Geschäumtes Krustentiersüppchen mit Limonenöl
und gebratenem Garnelenspieß ^{L, G} 8,50 €

Maisschaumsuppe mit Rindertatar und Fleur de Sel ^L 7,50 €

Vegetarisch

Venererisotto mit Ziegencamembert, grünem Spargel
und geschmorten Kirschtomaten ^{A, L} 17,50 €

Parmesan-Strozzapreti mit gegrilltem Gemüse
und Tomatensugo ^{A, H, L} 15,50 €

Süßkartoffelwrap mit Kräutersalat, Röstzwiebeln
und griechischem Joghurdip ^{A, H, L, V} 14,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Flammkuchen

"Klassik" mit Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch ^{A, H, 8, 3}	10,90 €
"Gretchens Garten" mit Tomaten, Serranoschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{A, H, L, 3}	12,90 €
"Das Meer" mit Lachswürfeln, Garnelen, Meeralgen und Avocadocreme ^{A, G, H, L}	18,50 €
"Vegetarisch" mit Fetakäse, Süßkartoffeln und Zucchini ^{A, H, L}	11,50 €

Fleisch aus kontrollierter Aufzucht

Maishähnchenbrust mit Ratatouillegemüse, Taglierini und Parmesanschaum ^{A, H, L}	20,50 €
Kross gebratener Spanferkelrücken mit gebackener Blutwurst, Spitzkohl, Kartoffelstampf und Apfel ^{L, A, 11}	22,90 €
In Kräutern geschmorte Lammhaxe mit Kartoffel-Bohnen-Ragout und Barolojus ^{L, U}	23,50 €

Fisch aus dem Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan-Strozzapreti, Artischocken und Schmorpaprika ^{A, I}	22,90 €
Pulporisotto mit gebratenen Meerbarbenfilets, Zuckerschoten, Limetten und Safranschaum ^{A, L, Z}	24,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Gretchens Garten Klassiker

Rumpsteak vom Black Angusrind mit Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffeln, milder Pfeffersauce und gemischtem Beilagensalat ^{U, V, X}	23,90 €
Kalbsleber mit karamellisierten Äpfeln, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Beilagensalat	19,50 €
Im Ganzen gebratene Nordsee-Seezunge mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat und Zitronenbutter	33,90 €

Dessert

Rhababer-Prosecco-Süppchen mit weißem Schokoladenmus und Pistazieneis ^{A, H, L, M, O}	12,50 €
Crème brûlée mit Vanilleeis und marinierten Waldbeeren ^{H, L}	8,50 €
Marinierte Erdbeeren mit Buttermilchcreme, Espresso-Parfait und Mandelkrokant ^{H, L, M}	11,50 €

Käse

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette ^{A, L, O, V, 4}	
groß (7 Sorten)	14,50 €
klein (5 Sorten)	9,50 €

Nur für Kinder

Schnitzel vom Schweinerücken mit Rosmarinkartoffeln und kleinem gemischtem Salat ^{A, H, V}	10,50 €
Spaghetti Bolognese mit gehobeltem Parmesan ^{A, H, U}	7,50 €

Erklärungen der Zusätze und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.