



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind mit Walnussvinaigrette, Feldsalat und knusprigem Kartoffelstroh <sup>O,V,U</sup>	11,50 €
Confierter Schweinebauch mit gebratenen Jacobsmuscheln, Kürbischutney und Rote Beete <sup>A,V,Z,11</sup>	13,50 €
Tomatenbruscetta mit Büffelmozzarella, Basilikum und altem Balsamico <sup>A,L,V</sup>	6,50 €
Hausgebackenes Kartoffel-Rosmarin-Brot mit dreierlei Dips <sup>A,V</sup>	6,50 €

## Salate

Salat "Gretchens Garten" mit gebratener Maishähnchenbrust, altem Balsamico und Muskatkürbis <sup>A,V</sup>	15,50 €
Salat "Mediterran" mit gebratenen Fischfilets, Garnelen, Kalamataoliven und Basilikumpesto <sup>A,G,I,M,V</sup>	16,50 €

## Suppen

Klare Kalbsconsommé mit Markklößchen, Grünkern und Wurzelgemüse <sup>A,H,U</sup>	7,50 €
Geschäumtes Kürbissüppchen mit Steirischem Kernöl und Brotcroûtons <sup>A,L</sup>	6,00 €

## Flammkuchen

"Klassik" mit Speck, Zwiebeln und frischem Lauch <sup>A, H, 8, 3</sup>	10,90 €
"Gretchens Garten" mit Tomaten, Serranoschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>A, H, L, 3</sup>	12,90 €



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## **Vegetarisch**

Venererisotto mit Ziegencamembert, Romanesco und geschmorten Kirschtomaten <sup>L,11</sup>	17,50 €
Flammkuchen "Vegetarisch" mit Fetakäse, Süßkartoffeln und Zucchini <sup>A, H, L</sup>	12,50 €
Salat "Vegetarisch" mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse <sup>A,V</sup>	10,50 €

## **Fleisch aus kontrollierter Aufzucht**

Im Spätburgunder geschmortes Kalbs-Ossobucco mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Parmesan-Püree <sup>L,U,11</sup>	22,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Bulgur, Pakchoi und leichter Ingwerjus <sup>A,L,11</sup>	25,50 €
Filet und krosser Bauch vom Freilandschwein mit Spitzkohl, Speckkartoffeln und Muskatkürbis <sup>A,L,11</sup>	21,50 €

## **Fisch**

Seeteufelmedaillons in der Mandelkruste gebraten mit Venererisotto, Zitronengras und Romanesco <sup>A,L,M,11</sup>	28,50 €
Kabeljaufilet mit Blattspinat, Brotknödeln und Kürbisfond <sup>A,H,L,11</sup>	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 und gemischtem Beilagensalat <sup>U, V</sup>	23,90 €
Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Beilagensalat <sup>A, L, V</sup>	20,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat <sup>A, H, L</sup>	22,50 €

## **Dessert**

Weißer Espresso-Crème brûlée mit marinierten Zwetschgen und Vanilleeis <sup>H, L, N, 11</sup>	7,50 €
Lauwarme Schokoladentorte mit Mango-Kokosnuss-Salat und Pistazieneis <sup>A, H, L, N, S</sup>	9,50 €

## **Käse**

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette <sup>A, L, O, V, 4</sup>	11,50 €
---	---------

## **Nur für Kinder**

Taglarini mit Bolognese und gehobeltem Parmesan <sup>A, H, U</sup>	6,50 €
Kleines Kalbsschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Möhrchen <sup>A, H</sup>	9,50 €

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