



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Vorspeisen

Rote Beete-Carpaccio mit gebratener Gänseleber, Pfefferquitten und knusprigem Engelshaar ^{A,U}	14,50 €
Feldsalat mit Mandarindressing, karamellisierten Walnüssen und Fleur de Sel- Knusperstange ^{A,O,L}	10,50 €
Lauwarme Kürbisbruschetta mit Rauchaal, Cranberries und Shisokresse ^{A,I}	13,50 €

Suppen

Geschäumtes Kürbissüppchen mit Steirischem Kernöl und Brotcroûtons ^{A,L}	6,50 €
Kalbsconsommé mit hausgemachten Markklößchen, Gemüse und Petersilie ^{A,H}	7,50 €

Salate

Salat "Gretchens Garten" mit gebratenen Champignons und geröstetem Landbrot ^{A,V}	10,50 €
wahlweise mit knusprigen Gänsewürfeln und Cranberries	16,50 €
gebratenen Meerbarbenfilets und altem Balsamico	16,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Vegetarisch

Italienisches Venererisotto mit Ziegencamambert, Romanesco und confierten Kirschtomaten ^L 17,50 €

Flammkuchen

"Klassik" mit Speck, Zwiebeln und frischem Lauch ^{A,L} 10,90 €

"Gretchens Garten Winterzauber" mit marinierter Birne, Serranoschinken, Ziegenkäse und Datteln ^{A,L} 12,90 €

"Vegetarisch" mit Süßkartoffeln, Zucchini und gehobeltem Parmesan ^{A,L} 12,50 €

Fleisch aus kontrollierter Aufzucht

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rosenkohl, Kartoffel-Haselnuss-Klößen und leichter Preiselbeerjus ^{A,L} 23,50 €

Im Spätburgunder geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree ^L 21,50 €

Fisch

Gebratenes Seehechtfilet mit Kürbisrisotto, Romanesco und roter Beete ^{A,I,L} 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, Bohnenragout und Meersalzkartoffeln ^{L,U}	25,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat ^{A,H,L,V}	23,50 €
Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Beilagensalat ^{A,L,V}	22,50 €

Dessert

Crème brûlée mit Walnusseis und Quittenkompott ^{H,L,O}	9,50 €
Vanilleeis mit marinierten Waldbeeren, weißer Schokoladencreme und Krokant ^{H,L,M,N}	6,50 €

Käse

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette ^{A, L,O,V, 4}	11,50 €
-----------------------------------------------------------------------------	---------

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