



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## Vorspeisen

"Surf & Turf" Rindercarpaccio und gebratene Garnelen mit Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan <sup>G,L,M,N</sup>	15,50 €
Hausgebackenes Kartoffel-Rosmarin-Brot mit dreierlei Dips und Kalamataoliven <sup>A,L,M,N</sup>	6,50 €
Gratinierte Tomatenbruscetta mit Mozzarella, Balsamico und Rucola <sup>A,H,L</sup>	8,50 €

## Suppen

Rataouillesuppe mit weißem Tomatenschaum und gebackenem Basilikum <sup>L</sup>	6,50 €
--	--------

## Salat

Salat "Gretchens Garten" mit gebratener Maishähnchenbrust, Champignons und altem Balsamico <sup>V</sup>	16,50 €
Sommerlicher Blattsalat "Vegetarisch" mit Balsamico-Aprikosen, Kräuterseitlingen und geröstetem Kartoffelbrot <sup>A,V</sup>	16,50 €



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## **Vegetarisch**

Italienisches Venererisotto mit Ziegencamembert, grünem Spargel und confierten Kirschtomaten <sup>L</sup> 17,50 €

Kartoffelgnocchi mit Avocado, gegrilltem Brokkoli und Safranschaum <sup>A,H,L</sup> 17,50 €

## **Flammkuchen**

"Klassik" mit Speck und frischem Lauch <sup>A,L</sup> 10,90 €

"Vegetarisch" mit Fetakäse, Süßkartoffeln und Zucchini <sup>A,H,L</sup> 12,50 €

"Gretchens Garten" mit Tomaten, Serranoschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>A,H,L,3</sup> 12,90 €

## **Fleisch**

Argentinisches Rinderfilet mit grünem Spargel, Pfifferlingen und Parmesantaglarini <sup>A,H,L</sup> 34,50 €

Confierter Schweinebauch und gebratener Black Tiger-Riesengarnele mit Blattspinat, Stampfkartoffeln und Trüffeljus <sup>A,L</sup> 24,50 €

## **Fisch**

Seeteufelmedaillons mit Pfifferlingsrisotto, feinen Zuckerschoten und Schmortomate <sup>A,L</sup> 27,50 €



# gretchens garten

r e s t a u r a n t

*Sascha Weber*

## **Gretchens Garten Klassiker**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat <sup>A,H,L,V</sup>	27,50 €
Rumpsteak vom Argentinischen Black Angusrind mit Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Beilagensalat <sup>V</sup>	28,90 €
Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter und Beilagensalat <sup>A,L,V</sup>	22,50 €

## **Dessert**

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren und Pistazieneis <sup>H,L,O</sup>	9,50 €
Vanilleeis mit Aprikosenkompott, weißer Schokoladencrème und Krokant <sup>H,L,M,N</sup>	6,50 €

## **Käse**

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

## **Nur für Kinder**

Kleines Schnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <sup>A,H</sup>	9,50 €
--	--------

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