



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind mit lauwarmen Belugalinsen,
gebratenen Garnelen und gehobeltem Parmesan ^{G,L} 16,50 €

Feines von „Land und Meer“
Knusprige Ente und geschmorter Pulpo ^Z
Salsiccia und gebackene Heilbuttpraline ^{A,H}
Feiner Blattsalat und mariniertes Herbstgemüse ^V 18,50 €

Tomaten-Avocado-Salat mit Büffelmozzarella,
geröstetem Focaccia und Balsamico ^{A,L} 12,50 €

Suppen und Salat

Klare Kalbsconsommé mit hausgemachten Markklößchen
und Wurzelgemüse ^{A,H,U} 9,50 €

Geschäumtes Kürbissüppchen mit Steirischem Kernöl und Brotcroûtons ^{A,L} 7,90 €

Salat "Gretchens Garten" mit gebratener Hähnchenbrust
Champignons und Schmortomate ^{A,V} 17,50 €

Vegetarisch

Geschwenkte Steinpilzravioli mit gebratener Avocado,
Selleriecrème und feinen Sprossen ^{A,H,L,U} 22,50 €

Gebratene Semmelknödel mit Spitzkohl, Waldpilzen und Roter Beete ^{A,H,L} 20,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Flammkuchen

- "Klassik" mit Speck und frischem Lauch ^{A,L} 12,50 €
- "Gretchens Garten" mit Tomaten, Serranoschinken, Rucola
und gehobeltem Parmesan ^{A, H, L, 3} 14,50 €
- "Vegetarisch" mit Fetakäse, Süßkartoffeln und Zucchini ^{A, H,L} 14,50 €

Fleisch

- Fasanenbrust mit Rieslingkraut, gebratenem Brotknödel
und karamellisierten Äpfeln ^{A,H,L,11} 29,50 €
- Geschmortes Kalbs-Ossobucco mit Wurzelgemüse
und Kartoffel-Parmesan-Püree ^{L,U,11} 26,50 €

Fisch

- Seeteufelmedaillons in der Mandelkruste gebraten mit Süßkartoffelstampf,
Kürbissud und Kokosmilchschaum ^{A,H,L,M} 38,50 €

Klassiker

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat ^{A,H,L,V} 28,50 €
- Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln,
Zitronenbutter und Beilagensalat ^{A,L,V} 25,50 €
- Edelhirschragout mit Champignons, Butterspätzle
und gemischtem Beilagensalat ^{11,A,H} 26,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Dessert

Zartbitterschokoladenmus mit eingelegter Portweifeige
und Walnusseis ^{H,L,M,11} 14,50 €

Pannacotta vom griechischen Joghurt mit Mandelkrokant,
marinierten Waldbeeren und Vanilleeis ^{H,L,M} 12,50 €

Käse

Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette ^{A, L, O, V, 4} 17,50 €

Nur für Kinder

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Steakhouse-Pommes und Gemüse ^{A,H} 14,50 €

Taglarini mit Bolognesesauce und gehobeltem Parmesan ^{A, H, U} 8,50 €

*Liebe Gäste,
Umbestellungen berücksichtigen wir sobald Zeit und Platz auf dem Herd ist.
Erklärungen der Zusätze und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.*