



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Vorspeisen und leichte Köstlichkeiten

"Surf & Turf" Rindercarpaccio und gebratene Garnelen mit Limonenöl, Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan ^{G,L,V}	16,50 €
Hausgebackenes Focacciabrot gefüllt mit Büffelmozzarella und Tomate, Rucola und Kalamataoliven ^{A,L,V}	12,50 €
Spargelsalat mit gebackenen Ziegenkäsepralinen, Wildkräutern und gerösteten Pinienkernen ^{A,H,L}	klein 12,50 € groß 20,50 €
Salat "Gretchens Garten" mit gebratener Hähnchenbrust Champignons und Schmortomate ^{A,V}	17,50 €
Salat "Mediterran" mit Grillgemüse, gebratenen Fischfilets und Balsamico ^{A,V}	19,50 €
Salat "Vegetarisch" mit Grillgemüse und Balsamico ^V	14,50 €
Geschäumtes Spargelsüppchen mit Bärlauchöl und Brotcroûtons ^{A,L}	7,90 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit weißem Spargelragout, Rucola, Kirschtomate und gehobeltem Parmesan ^{A,H,L}	20,50 €
Venererisotto (schwarzer Reis wild gewachsen) mit Ziegencamembert, wildem Brokkoli und Schmortomate ^{L,11}	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

- Geschmorte Hähnchenkeulchen mit Balsamico glasiert,
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln ¹¹ 24,50 €
- Rinderfilet mit weißen Rübchen, Kartoffelgnocchi
und Rotwein-Schalotten-Jus ^{A,H,11} 37,50 €

Fisch

- Gebratenes Heilbuttfilet mit Tomatenrisotto, grünem Spargel
und weißem Balsamicoschaum ^{A,L} 28,50 €

Klassiker

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat ^{A,H,L,V} 28,50 €
- Rumpsteak vom Argentinischen Black Angusrind mit Schmorzwiebeln,
Steakhouse-Pommes und gemischtem Beilagensalat ^{A,V} 33,50 €
- Nordseescholle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln,
Zitronenbutter und Beilagensalat ^{A,L,V} 25,50 €



gretchens garten

r e s t a u r a n t

Sascha Weber

Dessert

Crème brûlée mit marinierten Aprikosen und Walnusseis ^{H,L,O}	8,50 €
Vanilleeis mit Erdbeeren, dunklem Schokoladenmus und Krokant ^{H,L,N}	8,50 €

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.*