

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Karte!

Wir haben jeweils mittags, abends, am Sonntagmittag und im Biergarten/Sommer unterschiedliche Karten, um in jedem Rahmen eine ansprechende Speisenauswahl zu präsentieren zu können.

Ob im Sommer die Abendkarte oder die Sommerkarte angeboten wird, hängt vom Wetter über einen längeren Zeitraum ab. Uns ist es ein großes Anliegen so nachhaltig wie möglich zu kochen, möchten somit nicht bei jedem Wetterumschwung auf eine andere Karte wechseln und Lebensmittel verschwenden.

Alle Karten werden der Saison angepasst und wechseln deshalb in unregelmäßigen Abständen, je nach Verfügbarkeit frischer, regionaler Zutaten.

Die Tagesaktion wechselt täglich, damit Sie jeden Tag ein anderes Mittagsessen genießen können.

Sie planen eine größere Feier und möchten Ihren Gästen ein Menü oder Büffet bieten ?

Gerne können Sie Kontakt zu uns aufnehmen, um sich in einem persönlichen Gespräch über unsere Angebote zu informieren.

Ihr Ansprechpartner ist Frau Doris Bauer-Liposcak

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Karten zwar aktuell gültig sind, es aber jederzeit zu Änderung von Inhalt und Preisen kommen kann.

Ihr Team vom Grünen Baum in Hanau/Klein-Auheim wünscht viel Spaß beim Stöbern und würde sich freuen Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Stand 13.11.2018

Tages- Aktion Montag 12. November 2018

Klare Tafelspitzsuppe mit Markklößchen

Kartoffel-Steckrübensüppchen

Frische Salate der Saison und leckere Salatsoßen vom Buffet

Schweineschnitzel mit Calvadossoße und Kartoffelhaltern

9,20€

Menü 1

Tatar vom Wildwasserlachs an einem Kräuterdip mit seinem Kaviar und Rösti

Tagessuppe nach Wahl

Salatbuffet

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Süße Minis

22,60€

Menü 2

Tatar vom Wildwasserlachs an einem Kräuterdip mit seinem Kaviar und Rösti

Tagessuppe nach Wahl

Salatbuffet

Gegrillte Schweinelende mit frischen Pfifferlingen in Rahmsoße, Serviettenknödel und Rosenkohl

Süße Minis

26,90€

Dessertteller „Gasthaus Grüner Baum“

6,90 €

*Zart schmelzendes Schokoladenküchle im Vanillespiegel mit
frischen Früchten und Cremeeis*

6,70€

Sorbet von roten und schwarzen Beeren mit Früchten und Himbeergeist

6,50€

Affogato

Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis

5,20€

Gemischtes Eis mit Sahne/ohne Sahne

4,80€ / 4,00€

*Gerne berücksichtigen wir die Wünsche von Kinder, Vegetariern, Veganer und Allergikern
Unser Service berät Sie gerne*

Tagessuppe 4,30 €

Vom Büffet Salate der Saison mit leckeren Soßen

<i>Hackbraten mit Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons Pommes Frites</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit einer Pfefferrahmsoße und Pommes Frites, Herbstgemüse</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, Eierspätzle, Rahmkarotten und Spätburgundersoße</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Filet vom Weiderind mit frischen, rahmigen Pfifferlingen, Herbstgemüse und Semmelknödeln</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Schweinelende im Speckmantel auf Speckbohnen mit Pfeffersoße und Bratkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Gesottener Tafelspitz mit sahniger Meerrettichsoße und Rahmwirsing, Salzkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Rahmkarotten</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Welsfilet paniert mit Kräutercreme, Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Kanadisches Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Blattspinat und Kräutersoße</i>	<i>21,80 €</i>
<i>Frische, rahmige Pfifferlinge mit Semmelknödel</i>	<i>11,50 €</i>

GÄNSEZEIT
10.11.- Weihnachten

*Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß, wann sie wiederkommen*

*Genießen Sie ab Samstag 10. November 2018 bis Weihnachten täglich frisch unsere
köstliche, knusprige Gans, ganz klassisch*

Hausgemachtes Gänseschmalz mit Apfel und Zwiebeln, Landbrot

Gegrillte Riesengarnele an Kokos-Risotto mit Papaya-Confit 11,50 €

oder

Knackiger Feldsalat mit Croutons und kleinem Süppchen aus der Flasche 9,50 €

*Brust und Keule (¼ Gans) von der Steigerwaldgans mit Gänsefüllung,
Backäpfelchen,
Rotkohl und zweierlei Klößen 27,00 €*

Amaretto-Zabaione mit Mandeltarte und Mandeleis 6,70 €

Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne 5,90 €

*4 Gang Menü rund um die Gans 41,50 €
Gänseschmalz mit Landbrot und die ¼ Gans 27,00 €
¼ Gans für Ihre Gäste zu Hause komplett 25,50 €*

SONNTAGSKARTE mittags

Sonntags- Menü 1

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit Eierschwämmchen
Sahniges Gemüsecremesüppchen*

Frische Salate der Saison vom Büffet

*Geschmortes Ochsenbäckchen mit Dornfeldersoße, Rosenkohl und
Kartoffelstampf*

Dessertteller „Gasthaus Bauer“

24,90 €

Sonntags - Menü 2

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit Eierschwämmchen
Sahniges Gemüsecremesüppchen*

Frische Salate der Saison vom Büffet

Schweinelende mit rahmigen Pfifferlingen, Semmelknödeln und Herbstgemüse

Dessertteller „Gasthaus Bauer“

25,50 €

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Eierschwämmchen 4,30 €

Sahniges Gemüsecremesüppchen 4,30 €

Vom Büffet

***Frische Salate der Saison mit leckeren Beilagen und
würzigen Salatdips***

<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites,</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes Frites</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes Frites und Herbstgemüse</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gesottener Tafelspitz mit sahniger Meerrettichsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rahmkarotten, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	<i>18,50 €</i>
<i>½ bayerische Grillente (ausgelöst) mit geschmelztem Kartoffelkloß, Rotkohl und Bratapfelring</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Medaillons vom Hirsch auf Waldpilzen mit einer Cognacsoße, Rotkohl, Semmelknödel und Preiselbeeren</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat mit einer Krustentierjus, Meeresfrüchten und Jasminreis</i>	<i>18,20€</i>

Gerne berücksichtigen wir die Wünsche von Kindern, Vegetariern, Veganern, und Allergikern

<i>Schokoladenküchle mit heißem Kern im Vanillespiegel mit frischen Früchten und Cremeeis</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Sorbet von der Passionsfrucht mit frischen Früchten und Prosecco</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Dessertteller „Gasthaus Bauer“</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Affogato Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis, Zimtsahne</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne /ohne Sahne</i>	<i>4,80 €/4,00 €</i>

ABENDKARTE

Vorspeisen

<i>Knusprig aus dem Ofen Bruschetta mit Knoblauch und Tomatenwürfeln</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hessen Tapas (immer wieder neu, immer wieder anders)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Knackiger Feldsalat mit Himbeeressig und Traubenkernöl, Speck- und Weißbrotwürfel mit 3 gegrillten Gambas</i>	<i>7,50 € 13,90 €</i>
<i>Tatar vom Fjordlachs mit seinem Kaviar an einem Schmanddip und Kartoffelplätzchen</i>	<i>11,80 €</i>

Suppen

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Süppchen von Steckrübe und Kartoffel mit Backpflaumen</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sahniges Süppchen vom Hummer mit Shrimps und Cognacsahne</i>	<i>6,20 €</i>

<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites, Salatteller</i>	13,90 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes Frites, Salatteller</i>	12,90 €
<i>Schweinelende im Speckmantel mit einer Pfeffersoße, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Rahmkarotten, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	18,50 €
<i>Kalbsrückensteak mit Champignons, Schinkenstreifen und Butterkäse gratiniert auf Blattspinat und Rösti</i>	21,50 €

Aus Großmutter's Rezeptbuch

<i>Hackbraten mit Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln oder Pommes Frites, Salatteller</i>	9,90 €
---	--------

Himmel und Erd

<i>Kross gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf mit Zwiebeln und Apfel, Majoranjus</i>	14,90 €
<i>kleine Vorspeisenportion</i>	9,80 €

Auheimer Kröstchen

<i>Kleines Schnitzel auf geröstetem Sauerteigbrot mit Zwiebeln und Spiegelei an Salatgarnitur</i>	9,90 €
---	--------

Rind & Wild

<i>Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse Kartoffelstampf, Rahmkarotten und Spätburgundersoße</i>	15,90 €
<i>Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Rahmwirsing, Salzkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Rumpsteak mit Pfeffersoße, Gemüse der Jahreszeit und Pommes Frites</i>	18,90 €

Surf & Turf

<i>Filet vom Weiderind und gegrillte Gambas mit Rosmarinkartoffeln, Sauercreme und Speckbohnen</i>	26,90 €
--	---------

Hirschtöpfchen

<i>Hirschsahnefleisch mit Waldpilzen in einer Wachholdersoße mit Serviettenknödeln, Rosenkohl und Preiselbeeren</i>	15,90 €
---	---------

Fisch - Gerichte

<i>Kanadisches Zanderfilet auf Blattspinat mit Meeresfrüchten, Tagliatelle und Krustentierjus</i>	21,50 €
<i>Welsfilet paniert und in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Kräutercreme“</i>	12,90 €

Vegetarische - Gerichte

<i>Tagliatelle mit Spinatsoße, frischen Champignons und gehobeltem Parmakäse</i>	9,80 €
<i>Kräutercrepé gefüllt mit Gemüse der Jahreszeit, einem Kräuterdip, Blattsalate</i>	10,40 €

*Gerne berücksichtigen wir die Wünsche von Kindern, Senioren Allergikern,
Vegetariern und Veganern*

Käse

<i>Käse aus aller Welt mit Feigensenf und Brotauswahl</i>	9,20 €
<i>Spundekäse mit Zwiebeln und Laugengebäck</i>	5,90 €

Süßes zum Schluss

<i>Dessertteller „Gasthaus Bauer“</i>	6,90 €
<i>Schokoladenküchlein mit heißem Schokokern an einem Vanillespiegel mit frischen Früchten und Cremeeis</i>	6,70 €
<i>Crepe´s gefüllt mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Zimtsahne</i>	5,90 €
<i>Sorbet von Passionsfrucht und Mango mit Früchten aufgefüllt mit Prosecco</i>	6,50 €
<i>Affogato</i>	
<i>Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis, Zimtsahne</i>	5,20 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne/ ohne Sahne</i>	4,80 €/ 4,00 €

Trotz unserer größten Bemühungen frischer Küche, ist es heute unumgänglich, auch Waren zu verarbeiten, die bestimmte Inhaltsstoffe besitzen und kennzeichnungspflichtig sind.

Unsere Mitarbeiter aus der Küche und im Service beraten Sie gerne, auch zu dem Thema

Allergene und vegane Speisen

Alle Preise inkl. 19% MwSt

ZUSATZKARTE/ WOCHENKARTE

*½ bayerische Grillente mit
Rotkohl und hausgemachten Klößen
17,90 €*

*Hirschtöpfchen
Hirschsaahnefleisch mit Waldpilzen, Wachholderjus,
Rosenkohl und Semmelknödeln, Bratapfel
15,50 €*

*Heiße Sauerkirschen auf Vanilleeis mit Sahne
5,90 €*

GETRÄNKE

APERITIFS

	€
Campani Orange	5,00
Sherry trocken	3,90
Martini weiß, rot	3,90
Portwein	3,90
Martini Cocktail	4,70
Kir/Pech Royal	4,60
Gin Tonic/Aperol/	5,90
Prosecco	3,90

BIERE 0,3l

Binding Export	2,20€
Radeberger Pils	2,40
Krusovice	2,50
Clausthaler	2,40
Weizenbier	3,80 0,5l

OFFENE WEINE

Apfelwein 0,25l	2,10
Pfälzer Weißwein	4,30
Frankenwein	4,80
Weißherbst	4,60
Trollinger Rotwein	4,80
Rheingau Riesling,	5,80
Dornfelder Rotwein	4,80
Bordeaux	4,90
Pinot Grigio	4,80

SPIRITUOSEN 2cl

	€
Malteser	2,40
Jubiläumsaquavit	2,50
Waldhimbeergeist	2,40
Williamsbirne	2,40
Kirschwasser	2,40
Elsässer Edelbranntweine	4,90
Eau de Vin de Prune	4,90
Sambuca	2,40
Remy Martin	4,00
Hennesy	4,00
Calvados Gilbert	3,00
Jägermeister	2,20
Fernet Branca	2,50
Ramazzotti	2,50
Amaretto	2,40
Irish Creme	2,50

HEISSE GETRÄNKE

Schümmlli Kaffee	2,10
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,40
Latte Macchiato	3,10
Cappuccino	2,50
Irish Coffee	5,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 0,3l	2,40
Coca Cola 0,3l	2,40
Bitter Lemon 0,2l	2,20
Apfelsaft 0,2l	2,40
Johannisbeersaft 0,2l	2,60
Limonade 0,2l	1,90
Orangensaft 0,2l	2,40
Orangensaft frisch 0,2l	4,50
Selters Mineralwasser 0,75	4,90
Selters Mineralwasser 0,25	2,30
Selters still 0,25l	2,30
Selters still 0,75	4,90

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung