

*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 21.02.2019*

# MITTAGSKARTE

## Tages- Aktion Donnerstag 21. Februar

*Klare Tafelspitzsuppe mit Flädle  
Frühlingskräutersüppchen*

\*\*\*

*Frische Salate der Saison und leckere Salatsoßen vom Buffet*

\*\*\*

*Kotelett paniert mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln*  
9,20€

### Menü 1

*Matjesfilet mit Salzkartoffel*

\*\*\*

*Tagessuppe nach Wahl*

\*\*\*

*Salatbuffet*

*Zarter Sauerbraten mit Balsamicoße und Serviettenknödel*

\*\*\*

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis*  
22,50 €

### Menü 2

*Matjesfilet mit Salzkartoffel*

\*\*\*

*Tagessuppe nach Wahl*

\*\*\*

*Salatbuffet*

*Schweinelende mit Pfifferlingen in Rahm , Rosenkohl und Kroketten*

\*\*\*

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis*  
26,50 €

*Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen* 5,90 €

*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€

## *Tagessuppe 4,30 €*

\*\*\*

## *Frische Salate vom Büffet*

\*\*\*

<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 Zwiebeln und Kräuterbutter, Pommes Frites und Speckbohnen</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Surf &amp; Turf „Hessisch“ Filet vom Weiderind mit gegrillten Gambas, Röstspeck, Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln,</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Kalbsrückensteak gegrillt auf Pfifferling- Ragout mit Frühlingsgemüse und Serviettenknödel</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Schweinelende mit Tomatensugo, mediterranem Grillgemüse, Kirschtomaten und Tagliatelle</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Gesottener Tafelspitz Frankfurter Grüner Soße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Rahmkarotten</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Poulardenbrustfilet gegrillt, mit einer Curry- Kokossoße asiatischem Gemüse, gebackenen Früchten und Jasminreis</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Welsfilet paniert mit Frankfurter Grüner Soße, Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Island-Kabeljau an einer Hummercreme mit Meeresfrüchten, Blattspinat und Tagliatelle</i>	<i>23,50 €</i>

## SONNTAGSKARTE mittags

### Sonntags- Menü 1

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit geschmelzten Maultaschen  
Sahniges Blumenkohlcremesüppchen mit Croutons*

\*\*\*

*Frische Salate vom Büffet*

\*\*\*

*Zarter Sauerbraten mit Balsamicosoße, Eierspätzle*

\*\*\*\*

*Creme brulee mit Beeren und Cremeeis*

23,50 €

### Sonntags- Menü 2

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit geschmelzten Maultaschen  
Sahniges Blumenkohlcremesüppchen mit Croutons*

\*\*\*

*Frische Salate vom Büffet*

\*\*\*

*Schweinefilet mit Pfifferling- Ragout, Serviettenknödel und Frühlingsgemüse*

\*\*\*

*Creme brulee mit Beeren und Cremeeis*

26,00 €

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit geschmelzten Maultaschen 4,30 €  
Sahniges Blumenkohlcremesüppchen mit Croutons 4,30 €*

*Vom Büffet*

*Frische Salate mit leckeren Beilagen und würzigen Salatdips*

*Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes frites* 12,90 €

*Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt,  
Pommes Frites, Salate der Saison* 13,90 €

*Schweinelende mit Pfifferling- Ragout, Serviettenknödel und  
Frühlingsgemüse* 15,90 €

*Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes Frites und  
Speckbohnen* 18,90 €

### *Surf & Turf*

*Filet vom Weiderind und gegrillte Gambas mit Sauercreme,  
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen* 26,90 €

*Gesottener Tafelspitz mit Rahmwirsing und  
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln* 15,90 €

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rahmkarotten  
Preiselbeeren und Pommes Frites* 18,50 €

*Poulardenbrustfilet mit einer Curry- Kokossoße ,  
asiatischem Gemüse und gebackenen Früchten, Jasminreis* 15,90 €

*Skrei Kabeljau von den Lofoten  
auf Rahmwirsing mit Nussbuttercrunch und kleinen Kartoffelchen* 23,50 €

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

*Dessertteller „Gasthaus Bauer* 6,90 €

*Schokoladenküchle mit heißem Kern im Vanillespiegel mit  
frischen Früchten und Cremeeis* 6,70 €

*Beerensorbet mit frischen Beeren und Himbeergeist* 6,50 €

*Cremebrulee mit Beeren, Beerenmark, Cremeeis* 5,90 €

### *Affogato*

*Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis* 5,20€

# 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>Carpaccio von der Rinderlende, Melone mit Serranoschinken, und Oliven an Blattsalaten mit Grano Padano</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Gegrilltes Poulardenbrustfilet an Wildkräutersalaten mit Erdbeeren und Erdbeerdressing</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Tatar vom Fjordlachs auf Pumpernickelknusper an Frühlingssalaten mit Rhönkaviar und grüner Soße und Rösti</i>	<i>11,80 €</i>

## Suppen

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Thai Currysüppchen mit Garnelen im Tempurateig</i>	<i>6,90 €</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>	<i>13,90 €</i>
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes Frites, Salatteller</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Schweinelende auf Tagliatelle mit Tomatensugo, Kirschtomaten und mediterranem Grillgemüse</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Rahmkarotten, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Kalbsrückensteak gegrillt auf Pfifferling- Ragout mit Frühlingsgemüse und Serviettenknödel</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Poulardenbrustfilet gegrillt, mit einer Curry- Kokossoße asiatischem Gemüse, gebackenen Früchten und Jasminreis</i>	<i>15,90 €</i>

### *Aus Großmutter's Rezeptbuch*

<i>Hackbraten mit Zwiebelsoße mit Salzkartoffeln oder Pommes Frites, Salatteller</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Hessenschnitzel mit „Frankfurter Grüner Soße“ und Bratkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Auheimer Kröstchen</i>	
<i>Kleines Schnitzel auf geröstetem Sauerteigbrot mit Zwiebeln und Spiegelei an Salatgarnitur</i>	<i>9,90 €</i>

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

## Rind

<i>Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse Kartoffelstampf, Rahmkarotten und Spätburgundersoße</i>	15,90 €
<i>Gesottener Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln und Kräuterbutter mit Pommes Frites und Speckbohnen</i>	18,90 €
<i>Surf &amp; Turf „Hessisch“</i>	
<i>Filet vom Weiderind, gegrillte Gambas und Röstspeck mit „Frankfurter Grüner Soße“ und Bratkartoffeln</i>	26,90 €

## Fisch - Gerichte

<i>Island Kabeljau gebraten auf Blattspinat mit Tagliatelle, Meeresfrüchten und Hummercreme</i>	23,50 €
<i>Bachsaibling auf der Haut gebraten mit gegrillter Garnele Spargelrisotto, und Kräuterjus</i>	22,90 €
<i>Welsfilet paniert in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und „Grüner Soße“</i>	12,90 €

## Vegetarische - Gerichte

<i>Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensoße, frischen Kräutern, Kirschtomaten und gehobelem Parmakäse</i>	9,80 €
<i>Kräutercrepés gefüllt mit Gemüse der Jahreszeit, an Blattsalaten mit „Grüner Soße“</i>	10,40 €



## 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>Crème brulée mit frischen Beeren, Beerenmark und Cremeeis</i>	6,50 €
<i>Sorbet von schwarzen und roten Beeren mit Früchten und Himbeergeist</i>	6,50 €
<i>Affogato</i>	
<i>Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis, Zimtsahne</i>	5,20 €

*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

### Ochsenkotelett gegrillt

mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes frites und  
Salatteller

ab ca. 450g pro 100g 5,90 € inkl. Beilagen

### Bio Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Sauerrahm, Zwiebel, Dill, Gurken, Apfel und  
Dampfkartoffeln

13,50 €

Vorspeisen- Portion

9,50 €

☆☆☆☆

### Kreppel gefüllt

mit heißen Rotweinkirschen, Vanilleeis und 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
Ramazotti	2,50
Amaretto	2,40
Irish Creme	2,50

## HEISSE GETRÄNKE

Schümmli 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

## Hausweine offen

<b>2016er Volkacher Kirchberg</b> Müller Thurgau, Franken, trocken	0,2l €	4,80
<b>2016er Graf von Schönborn</b> Riesling, Rheingau, trocken Weingut Schloss Schönborn		€5,80
<b>2016er Edenkobener Silvaner</b> Pfalz, halbtrocken	€	4,30
<b>2016er Delle Venezia</b> Pinot Grigio, trocken, fruchtig	€	4,80
<b>2017er Ritter von Dalberg</b> Weißherbst, Pfalz, mild	€	4,60
<b>2016er Gündelbacher Stromberg</b> Weingut Sonnenhof Trollinger und Lemberger, Württemberg, trocken	€	4,80
<b>2016er Edenkobener Dornfelder Rotwein</b> Pfalz, trocken	€	4,80
<b>2016er Edenkobener Portugieser Rotwein</b> Pfalz, halbtrocken	€	4,60
<b>2016er Chateau Tassin Rouge</b> vollmundiger Bordeaux, gute Struktur und ausgewogene Tannine (26 Jahre alte Rebstöcke)	€	4,90

## Deutsche Weißweine

- 2016/17er Sasbachwaldener Alde Gott** € 22,50  
*Baden Sasbachwalden*  
*Riesling Kabinett, trocken*  
*Strahlender Rieslingduft mit einer strukturierten*  
*Fruchtfülle, leichtem Birnenduft*
- 2016er Königschaffhauser Vulkanfelsen** € 24,50  
*Grauburgunder, Baden, trocken*  
*herrlich, frischer Weißwein mit Fülle im Gaumen,*
- 2015er Eschendorfer Lump** € 23,50 €  
*Franken, Riesling, Spätlese, trocken*  
*Erdiges volles Aroma ,*  
*feine Nase, kräftig und markante Frucht,*  
*sehr elegant im Gaumen*
- 2016er Graf von Schönborn** € 23,50 €  
*Rheingau Riesling, trocken*  
*Fruchtig, spritzGrundcharakter*

## Deutscher Weißherbst

- 2017er Ritter von Dalberg**  
*Pfalz,*  
*Portugieser Weißherbst*  
*Mildes Aroma,*  
*fruchtig, leicht, sanfte rosa Farbe* € 18,90 €

## Deutsche Rotweine

2015/16er **Sasbachwaldener Alde Gott** € 22,50  
Baden, Winzergenossenschaft Sasbachwalden  
Spätburgunder Rotwein, edler, trockener  
Wein mit vollem Aroma, geschmacklich sehr ausbalanciert

## Österreichischer Rotwein

2016er **Sepp Moser Hedwigshof** € 24,50  
Neusiedler See Austria,  
Blauer Zweigelt, kompakt im Mund, reifes Tannin,  
sehr schöner Wein mit Temperament und Fülle

## Italienischer Rotwein

2013er **Chianti Rufina Riserva** € 28,00  
Toskana DOCG  
Reifes Rubinrot, intensive Nase, im Gaumen  
viel Eleganz,  
sehr gute Struktur und Länge im Geschmack

2015/16er **Pico Maccario Lavignone Barbera** € 29,00  
Piemonte  
Er verfügt über einen vollen Körper.  
Das ausdrucksvolle Finale zeigt viel Dichte und Finesse

## Spanischer Rotwein

2013/14er **Baron de Ley Reserva S.A.**  
DOC Rioja Spanien  
kräftige Frucht mit würziger mediterraner Note € 38,00

## *Französische Rotweine*

### **2015er Chateau Martinion**

*Bordeaux, Superieur, trocken*

*Dieser Wein schmeckt voll und doch zart, mit seinem  
langen Nachgeschmack. Sein Aroma erinnert an  
Blau- und Waldbeeren.*

€ 24,00

### **2016er Baron Philipp de Rothschild**

*Bordeaux*

*Ein schöner saftiger Wein - Er besitzt eine tiefrote Farbe.  
Seine Aromen erinnern an Nüsse, Holz und Trüffel.*

€ 21,00

### **2011/12er Chateau Haut Veyrac rouge**

*Saint Emilion Grand Cru*

*Satte rote Farbe, gespickt mit einem herrlichem Tannin.  
Wunderbar fleischig und gehaltvoll mit wunderschönen  
Fruchtnoten.*

€ 36,00

## Italienischer Weißwein

**2016er Pinot Grigio Delle Venezie** € 19,30  
*IGT, trocken*  
*Dieser Wein hat einen gelblichen, leicht kupferfarbenen Ton, ein fruchtig, intensives Aroma, seidig weich und harmonisch im Geschmack.*

## Französische Weißweine/ Rose

**2015er Chardonnay Louis Changarnier** € 19,90  
*Vin de Pays d'Oc*  
*Leichter Weißwein mit goldener Farbe, und stark grünem Schimmer. Seine Düfte erinnern an reife Trauben und grüne Äpfel. Sehr ausgewogen im Geschmack*

**2016/17er Sancerre blanc Domain Cherrier** € 25,50  
*Sancerre AC*  
*Ein Wein mit einer ausgeprägten Blume, Würziges Bukett mit einem feinen Fruchtgeschmack*  
*Ein Sancerre der Spitzenklasse*

**2016/17er Domaine Montrose Rosé** € 20,50  
*Cotes de Thongue*  
*Ein Wein mit sofortigem Zugang. Der ganz in seiner Leichtigkeit und Finesse aufgeht, während der Endgeschmack rassig und temperamentvoll ist.*