

*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 bald begrüßen zu dürfen.*

*Stand 10.03.2020*

# MITTAGSKARTE

## Tagesaktion Montag 9. März 2020

*Klare Tafelspitzsuppe mit zweierlei Klößchen*

*Thai-Currysuppe*

\*\*\*

*Salatbüffet*

\*\*\*

*Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln*

9,20 €

### Menü 1

*Tafelspitzcarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße und Rösti*

\*\*\*

*Tagessuppe nach Wahl*

\*\*\* \*

*Salatbüffet*

*Hackbraten mit Zwiebelsoße, Spiegelei und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Warmer Russischer Zupfkuchen mit Vanilleeis*

20,50€

### Menü 2

*Tafelspitzcarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße und Rösti*

\*\*\*

*Tagessuppe nach Wahl*

*Salatbüffet*

*Geschmortes Ochsenbäckchen in einer Burgundersoße mit Rahmkarotten und Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Warmer Russischer Zupfkuchen mit Vanilleeis*

26,50 €

*Dessertteller „Gasthaus Bauer“*

7,90 €

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

6,90 €

*Kleines Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas*

4,90 €

*Beerensorbet mit frischen Beeren und Himbeergeist*

6,90 €

*Affogato*

*Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis*

5,60 €

## *Tagessuppe 4,90€*

\*\*\*

### *Frische Salate vom Büffet*

\*\*\*

<i>Hackbraten mit Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	<i>9,90 €</i>
<i><u>Hessenschnitzel</u></i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit „Grüner Soße“ und Bratkartoffeln</i>	<i>12,90 €</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, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	<i>19,70 €</i>
<i><u>Hessisch' Surf &amp; Turf</u></i>	
<i>Filet vom Weiderind, gegrillte Gambas, mit Frankfurter Grüner Soße, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Filet vom Wetterauer Hausschwein mit frischen Pfifferlingen in einer Rahmsoße, Frühkarotten und Serviettenknödeln</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Gesottener Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Frühkarotten und Pommes Frites</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Rücken vom Salzwiesenlamm mit Thymianjus, Grillgemüse und Parmesanpolenta</i>	<i>23,80 €</i>
<i>Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Schnittlauchsoße und Blattspinat</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Welsfilet paniert mit Frankfurter Grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Spinat-Parmesanknödel mit pikanter Tomaten-Paprika -Sugo</i>	<i>12,80 €</i>

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

## Sonntags - Menü 1

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit zweierlei Klößchen  
Sahniges Currycremesüppchen*

\*\*\*

*Frische Salate der Saison vom Büffet*

\*\*\*

*Hirschgoulasch mit Waldpilzen, Schupfnudeln und Rosenkohl*

\*\*\*

*Heiße Himbeeren auf Vanilleeis*

24,00 €

## Sonntags - Menü 2

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit zweierlei Klößchen  
Sahniges Currycremesüppchen*

\*\*\*

*Frische Salate der Saison vom Büffet*

\*\*\*

*Filet vom Wetterauer Hausschwein  
mit rahmigen Pfifferlingen, Serviettenknödel und Wintergemüse*

\*\*\*

*Heiße Himbeeren auf Vanilleeis*

27,00 €

*Kräftige Tafelspitzsuppe mit zweierlei Klößchen 4,90€  
Sahniges Currycremesüppchen 4,90 €*

\*\*\*

*Vom Büffet zu allen Hauptgängen  
Frische Salate der Saison mit leckeren Salatsoßen*

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, Pommes frites</i>	13,90 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons, Pommes Frites</i>	12,90 €
<i>Geschmortes Ochsenbäckchen mit Portweinjus an Kartoffelstampf mit Rahmkarotten</i>	15,90 €
<i>Gesottener Tafelspitz mit Grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	15,90 €
<i>Surf &amp; Turf „Hessisch“</i>	
<i>Filet vom Weiderind, gegrillte Gambas mit „Grüner Soße“ Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	26,90 €
<i>Rumpsteak mit Pfefferrahm, Pommes frites und Speckbohnen</i>	19,70 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Rahmkarotten Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	18,90 €
<i>Kalbsrückensteak mit Champignons, Schinkenstreifen und Käse gratiniert, auf Blattspinat mit Rösti</i>	21,50 €
<i>Spinat- Parmesanknödel mit pikantem Tomaten- Paprikasugo und geriebener Parmesan</i>	12,80 €
<i>Gegrillten Riesen Garnelen und Kirschtomaten auf Linguine mit Kräuterpesto und Rucola</i>	21,90 €
<i>Kabeljau auf der Haut gebraten mit Blattspinat, Krustentierjus und Butterkartoffeln</i>	23,50 €

\*\*\*\*

<i>Aroma Erdbeeren auf Vanilleis mit Erdbeerpüree und Sahne</i>	6,90 €
---	--------

<i>Affogato Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleis, Sahne</i>	5,20 €
--	--------

<i>Schokoladenküchle mit heißem Kern im Vanillespiegel mit frischen Früchten und Cremeeis</i>	6,90 €
---	--------

<i>Sorbet von schwarzen Beeren mit frischen Beeren und Himbeergeist</i>	6,90 €
---	--------

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

# ABENDKARTE

## Vorspeisen

<i>Knusprig aus dem Ofen Bruschetta mit Knoblauch und Tomatenwürfeln</i>	4,20 €
<i>Hessen Tapas (immer wieder neu, immer wieder anders)</i>	12,50€
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an einer Honig- Dillsoße mit Dill und Kartoffelrösti</i>	11,80 €
<i>Gegrillte Poulardenbrust auf Wildkräutersalaten mit Erdbeer- Vinaigrette und frischen Erdbeeren</i>	11,90 €
<i>Beilagensalat mit Baguette</i>	3,50 €

## Suppen

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,90 €
<i>Thai Currysüppchen mit Frühlingsrollen</i>	6,90€
<i>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	5,90 €
<i>Sahniges Süppchen vom Hummer mit Shrimps und Cognacsahne</i>	6,20 €

### Hausschwein /Kalb

<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes Frites</i>	13,90 €
<i>Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm Pommes Frites</i>	12,90 €
<i>Filet vom Wetterauer Hausschwein mit rahmigen Pfifferlingen, Serviettenknödel und Frühkarotten</i>	16,90 €
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Frühkarotten, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	18,90 €
<i>Das Beste von Kalb und Rind mit gegrillter Ogenmelone und Gorgonzola überbacken auf Linguine, Preiselbeerjus</i>	23,90 €

### Aus Großmutter's Rezeptbuch

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

*Rücken vom Salzwiesenschaff mit Thymianjus  
an Parmesanpolenta und Grillgemüse* 23,80 €

### Rind

*Gesottener Tafelspitz mit „Frankfurter Grüner Soße und  
Salzkartoffeln* 15,90 €

*Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce,  
Pommes Frites und Speckbohnen* 19,70 €

*Surf & Turf „Hessisch“  
Filet vom Weiderind, gegrillte Gambas mit  
„Grüner Soße“ Speckbohnen und Bratkartoffeln* 26,90 €

### Fisch - Gerichte

*Gegrillte Riesen-Garnelen und Kirschtomaten auf Linguine  
mit Kräuterpesto und Rucola* 21,90 €

*Zander in der Kartoffelkruste mit Blattspinat und  
Schnittlauchsoße* 21,90

*Paniertes Welsfilet in Butter gebraten mit  
Salzkartoffeln und „Grüner Soße“* 12,90 €

### Vegetarische Gericht

*Linguine mit Tomaten- Olivensugo, Paprikagemüse  
und Honigtomaten* 9,80 €

*Spinat-Parmesanknödel mit pikanter  
Tomaten-Paprika- Sugo* 12,80 €

*Gerne berücksichtigen wir die Wünsche von Kinder, Vegetariern, Allergikern 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>	7,90 €
<i>Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokol Kern an einem Vanillespiegel mit frischen Früchten und Cremeeis</i>	6,90 €
<i>Aromaerdbeeren auf Vanilleeis mit Erdbeerpüree und Sahne</i>	6,90 €
<i>Mangosorbet mit frischen Früchten und rosa Prosecco</i>	6,90 €
<i>Affogato</i>	
<i>Starker Espresso mit Mandellikör und einer dicken Kugel Vanilleeis, Sahne</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

*Matjesfilet Hausfrauen Art mit  
Sauerrahm/Gurke/Zwiebel/Apfel und  
Salzkartoffeln  
Vorspeise 9,50 €  
Hauptgang 13,50 €*

\*\*\*

*Rib Eye vom Simmentaler Rind mit  
BBQ,/Meerrettich/ „Grüne Soße“ Butter/  
Pommes frites und Salate der Saison  
pro 100g 10,10 € mit angebotenen Beilagen*

\*\*\*

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

# GETRÄNKE

## APERITIFS

	€
Campani Orange	5,50
Sherry trocken	3,90
Martini weiß, rot	3,90
Portwein	3,90
Martini Cocktail	4,70
Kir/Pech Royal	4,80
Gin Tonic/Aperol/	5,90
Prosecco	4,20

## BIERE

	0,3l
Binding Export	2,40
Radeberger Pils	2,40
Krusovice	2,50
Clausthaler	2,40
Weizenbier 0,5l	3,90

## OFFENE WEINE

	0,2l
Apfelwein 0,25l	2,10
Pfälzer Weißwein -Sivaner	4,70
Frankenwein Müller Turgau	4,90
Weißherbst / Portugieser	4,70
Trollinger Rotwein	4,90
Rheingau Riesling,	5,80
Dornfelder Rotwein	4,90
Bordeaux	4,90
Pinot Grigio	4,90

## SPIRITUOSEN 2cl

	€
Malteser	2,50
Jubiläumsaquavit	2,50
Waldhimbeergeist	2,50
Williamsbirne	2,50
Kirschwasser	2,50
Elsässer Edelbranntweine	4,90
Eau de Vin de Prune	4,90
Sambuca	2,50
Remy Martin	4,00
Hennesy	4,00
Calvados Gilbert	3,00
Jägermeister	2,40
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	2,50
Coca Cola 0,3l	2,50
Bitter Lemon 0,2l	2,40
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

## 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  
*Toscana 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.*