

the Green *table*

Öffnungszeiten

Restaurant

Dienstag bis Sonntag	13:00 bis 22:00 Uhr
----------------------	---------------------

Küche

Dienstag bis Freitag	15:00 bis 21:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag	13:00 bis 21:00 Uhr

Snacks

Brot und Dips	7.90
„unser Brot“ Pestocreme Hummus Tomatencreme	
- griechische Kalamata-Oliven	+3.90
Orientalische Linsensuppe (vegan)	8.90
Ras el-Hanout Cashewkerne Harissa Öl Brot	
The Green Table Salad	12.90
Blattsalat Rohkost Kerne Hausdressing (Agave Senf) Brot	
dazu:	
- gebratener Ziegenkäse	+4.20
- geschmortes Tomaten-Olivenhähnchen Parmesan	+5.20
- gebratene Garnelen 5 Stück	+9.90
Portion Pommes frites inkl. einer Sauce	5.90
Ketchup Mayo	
Currywurst (auch vegan erhältlich)	12.90
Bergische Grillbratwurst 150g (vegane Bio Sojabratwurst 100g) fruchtige	
Currysauce Madrocas Curry Pommes frites	
Flammkuchen	14.90
- Elsässer Art mit Speck roten Zwiebeln Parmesan	
- Kürbis Ziegenkäse Walnüsse Thymian Rucola	
Penne Bolognese	13.90
Rindfleisch Wurzelgemüse Kirschtomaten Parmesan	
Schnitzel Wiener Art (auch vegan erhältlich - Weizenbasis)	21.90
Schweine Schnitzel Pommes frites kleiner Salat Zitrone	
Kuchen	Ab 5.50
Schauen Sie gerne in unserer Vitrine nach dem aktuellen Angebot	

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Vorspeise

Arancino	12.90
italienisches Reisbällchen Ragout Bolognese Tomaten Sugo Parmesan	
Kürbiscremesuppe	10.90
Kürbiskernöl geröstete Kerne Brot	
Pulpo	13.90
Gegrillter Oktopus Provolone Käsecreme Gremolata	
Rinder Tatar	16.90
Rinderfilet Röstbrot Schnittlauch Crème fraîche	

Hauptgang

Penne verde	15.90
Pasta Erbsencreme knuspriger Guanciale Parmesan	
Kürbisrisotto	18.90
Burrata Rucola geröstete Kürbiskerne	
- gebratene Garnelen 5 Stück	+9.90
Maispoularde	24.90
Französische Maispouardenbrust Jus wilder Brokkoli Kürbisrisotto	
Argentinisches Rinderfilet 180g	34.90
Jus Parmesan Tomate getrüffelt Kartoffelpüree Saisongemüse	
Schweinefilet	22.90
Jus geräuchertes Blumenkohlpüree Rote Bete Gnocchi	

*ab 18 Uhr (Wochenende ab 13 Uhr)

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Abendkarte*

Dessert

Tartufo	8.90
Amaretti Mascarpone Kaffeesauce	
Schokoladenkuchen	7.90
Flüssiger Kern Karamell gesalzene Erdnüsse	

Kinder bis 12 Jahre

Chicken Nuggets oder Nürnberger Würstchen 5 Stück	8.90
mit Kartoffelpüree <i>oder</i> Pommes frites	
Penne Bolognese	7.90

Alkoholfreie Getränke

Haaner Felsenquelle still/prickelnd 0.25l/ 0.75l	2.90/ 7.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0.2l/ 0.4l	2.80/ 4.80
Maracujasaft Schorle 0.2l/ 0.4l	2.90/ 4.80
ClimAid Schorlen/Limos 0.33l Apfel, Rhabarber, Pink-Grapefruit, Mandarine-Orange	3.90
Eistee Elephant Bay 0.33l Pfirsich, Zitrone, Mango-Ananas	4.50
Schweppes 0.2l Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3.20
Fassbrause 0.33l Zitrone	4.00
Golfer (Bitter Lemon + Grapefruitsaft) 0.2l/ 0.4l	3.50/ 5.00

Kaffee und Tee-Spezialitäten

Espresso	2.90
Espresso doppio	5.20
Espresso Macchiato	3.20
Kaffee Crema	2.90
Milchkaffee	4.10
Latte Macchiato	4.10
Cappuccino	3.70
Chai Latte	3.90
Heiße Schokolade	3.90
Hafermilch Aufpreis	0.50

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Tee

Frischer Tee	4.20
Wählen oder kombinieren Sie aus frischen Zutaten: frische Minze, Orange, Zitrone und/oder Ingwer	
Tee von Schlürf	3.20
Earl Grey, Darjeeling, Grün, Früchte, Kräuter	

Bier

	2.50/ 4.70
Reissdorf Kölsch vom Fass 0.2l/ 0.4l	
Radler, Alster, Cola-Bier	
Reissdorf Kölsch alkoholfrei 0.33l	3.90
Weizen Schneider Weisse/ alkoholfrei 0.5l	5.80
Krombacher Pils/ Radler/ alkoholfrei 0.33l	3.90
Vita Malz 0.33l	3.90
Desperados 0.33l	4.50

Spritz 0.2l

Aperol Spritz	8.90
Sarti Spritz	8.90
Limoncello Spritz	8.90
Hugo / alkoholfrei	8.90
Lillet Wildberry	8.90

Schaumweine

Prosecco 0.15l/ 0.75l	5.90/ 24.90
Crémant Blanc de Loire 0.75l	33.90
Crémant Rosé de Loire 0.75l	33.90

Weißwein 0.15l/ 0.75l

Grauburgunder (Baden – Weingut Landerer)	7.00/ 29.90
Riesling (Rheingau – Weingut J. Spreitzer)	7.90/ 32.90
Weißburgunder (Mosel – Weingut Walter)	7.90/ 32.90
Sauvignon Blanc (Pfalz – Weingut Markus Pfaffmann)	7.90/ 32.90
Lugana (Italien – Weingut Ca dei Frati)	39,90

Roséwein 0.15l/ 0.75l

Spätburgunder & Blaufränkisch (Baden – Weingut Klumpp)	7.50/ 31.90
Sangiovese & Gropello (Italien – Weingut Ca dei Frati)	39.90

Rotwein 0.15l/ 0.75l

Primitivo (Italien Apulien – Weingut Neprica)	7.80/ 33,90
Tempranillo (Spanien – Weingut Marwues de Burgos)	7.90/ 35.90
Syrah & Monastrell (Spanien – Weingut Tarima)	7.90/ 35.90
Mendoza (Argentinien – Weingut Kaiken Estate Malvbec)	7.90/ 35.90

Unsere Rotweine werden ihnen mit einer Temperatur von ca. 18 Grad serviert

Longdrinks 0.2l

Moscow Mule (Absolut Wodka)	8.90
Cuba Libre (Havanna Club braun)	8.90
Gin Tonic (Tanqueray)	8.90
Mojito (Havanna Club weiß)	8.90

Spirituosen

Jägermeister Kräuterlikör 2cl	3.20
Baileys 2cl	3.50
Villa Massa Limoncello 2cl	3.50
Obstbrand Birkenhof 2cl	4.90
Williams Birne, Alte Marille, Haselnuss, Himbeere	
Ouzo 2cl	3.50
Molinari Sambuca 2cl	3.50
Havanna Club braun oder weiß 4cl	6.90
Glenfeddich Single malt Scotch 4cl	9.90
Jack Daniels 4cl	6.90

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer