

Restaurant



“Zum Grünen Laub”

*Speisen
und
Getränke*

**Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr
Montag Ruhetag**

**Gaststätte “Zum Grünen Laub”, Schaafgasse 2, 64347 Griesheim
Tel.: 06155-8348777**

„Zöllerhannes“

Suppen & Salate

- 1. Pilzcremesuppe** ^{4,a,g}
dazu Butter Baguette **3,90 €**

- 2. Kokos-Limetten-Ingwer Eintopf** ^{4,a,g}
mit Gemüse (VEGAN) und Baguette **4,90 €**

- 3. Lauchcremesuppe** ^{4,8,a,g}
dazu Butter Baguette **3,90 €**

- 4. Hausgemachte Gulaschsuppe** ^{1,4,i}
mit Rindfleisch, Kartoffeln, Ampelpaprika und Butter Baguette **5,50 €**

- 5. Indische Dal Suppe** ^{2,a}
*Suppe aus verschiedenen Linsen und Gewürzkräutern zubereitet,
dazu Butter Baguette* **4,90 €**

- 6. Kleiner Bunter Salat** ^{5,a,g}
*von der Tomate, Gurke und verschiedene Blattsalate
mit zweierlei Dressing verfeinert* **3,90 €**

- 7. Landfrauen-Salat** ^{5,2,a,g}
*verschiedene Blattsalate mit Schafskäse,
Oliven und milden Peperoni, Himbeer-Balsamico-Dressing,
dazu Butter Baguette* **7,90 €**

- 8. Salat "Zum Grünen Laub"** ^{5,7,a,g}
*großer bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Wildkräutern,
serviert mit zweierlei Dressing, dazu Butter Baguette* **8,90 €**

- 9. Italienischer Salat** ^{2,3,5,8,a,g}
*Salat der Saison mit Schinken, Käse, Ei, Gurke, Tomate, Thunfisch, Zwiebel,
Paprika, Karotte und Hausdressing, dazu Butter Baguette* **9,90 €**

Vorspeisen

- 10. Bruschetta** ^{5,a,g}
drei knusprig gebackene Baguettescheiben mit feinen Tomatenwürfelchen, Basilikum, Mozzarella, Zwiebeln und Knoblauch, mit Salatgarnitur **4,90 €**
- 11. Samosateller** ^{2,a,g}
Indische Teigtaschen mit würziger Kartoffel- und Erbsenfüllung, serviert mit einer Salatgarnitur, dazu hausgemachte Pfefferminzsauce und Tamarindsauce **6,90 €**
- 12. Indische Gemüse Pakora** ^{2,5,g}
knackiges Gemüse ausgebacken in einem knusprigen Teig aus Kichererbsenmehl, serviert mit einer Salatgarnitur, dazu hausgemachte Pfefferminzsauce und Tamarindsauce **5,90 €**
- 13. Indische Hähnchen Pakora** ^{7,g}
frittiertes Hähnchenfleisch mit Kichererbsenmehl umhüllt, serviert mit einer Salatgarnitur, dazu hausgemachte Pfefferminzsauce und Tamarindsauce **6,90 €**
- 14. Indische Paneer Pakora** ^{2,c,g}
hausgemachter Frischkäse in Kichererbsenteig frittiert, serviert mit einer Salatgarnitur, dazu hausgemachte Pfefferminzsauce und Tamarindsauce **6,90 €**
- 15. Vorspeisenteller indisch** ^{2,5,7,a,c,g}
mit Samosa, Gemüse Pakora, Hähnchen Pakora und Paneer Pakora, serviert mit einer Salatgarnitur, dazu hausgemachte Pfefferminzsauce und Tamarindsauce **9,90 €**
- 16. Geräucherter Lachs** ^{7,a,d,g}
auf Kartoffelpuffer und Meerrettichsauce, dazu eine Salatgarnitur **8,90 €**

Gerichte

17. Vegetarische Couscous Törtchen

mit Salatgarnitur, gebratenem Gemüse und Zitronen- Buttersauce

9,90 €

18. Wald und Wies'n-Teller ^{5,a,g}

*frische Pilze in rahmiger Kräutersoße auf feinen Bandnudeln,
dazu ein Beilagensalat*

10,90 €

19. Tafelspitz ^{2,g}

*Rindertafelspitz „Klassisch“ mit Meerrettichsoße
dazu Salzkartoffeln und gebratenem Gemüse*

13,90 €

20. Hausgemachte Rinderroulade ^{2,3,4,j,a}

*mit Gurke, Zwiebel und Speck gefüllt, dazu Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße*

13,90 €

21. Rinder Sauerbraten ^{5,3,a,e}

*serviert mit Rosinen, Mandeln, Wachholderbeeren,
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße*

13,90 €

22. Lachsfilet ^{7,a,d,g}

*mit Meerrettichkruste, serviert mit Blattspinat,
Dill - Sahnesoße und Salzkartoffeln*

15,90 €

23. Piccata Milanese ^{7,a,g,i}

*zarte Hähnchenbrustfilet mit Parmesan paniert auf Bandnudeln in
Tomatensauce*

11,90 €

24. Grillteller „ Zum Grünen Laub“ ^{2,7,g,h}

*serviert mit Rindersteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet
und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Grillgemüse, Bratkartoffeln
und einem Beilagensalat*

16,90 €

Gerichte

- 25. Hähnchencurry** ^{7,g,h}
serviert mit frischem Obst, Basmati Reis und Naan Brot, dazu ein Beilagensalat **12,90 €**
- 26. Indisches Hähnchenhackspieß (scharf)** ^{2,7,g}
mit Basmati Reis und Naan Brot, gebratenem Gemüse und einem Beilagensalat, serviert mit Tamarind- und Pfefferminzsauce **12,90 €**
- 27. Butter Chicken** ^{2,7,g,h}
gegrillte Hühnerbruststücke, in einer goldenen Currysauce mit Tomaten, dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **13,90 €**
- 28. Mango Chicken Curry** ^{2,7,g,h}
gegrillte Hühnerbruststücke, in würzigen Sahnesauce und mit Mangostücken, dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **13,90 €**
- 29. Chicken Jalfrezi** ²
Hühnerbruststücke zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Curry-Sauce (mittelscharf), dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **13,90 €**
- 30. Lamm Korma** ^{2,g,h}
ein mildes Lammcurry, ohne Knochen, gekocht in einer schmackhaften Sauce aus Sahne, Mandeln, Kokosnuß und feinen Gewürzen, dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **14,90 €**
- 31. Lamm Jalfrezi** ²
Lammfleisch zubereitet aus einer würzigen Mischung von Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Paprika in einer Curry-Sauce (mittelscharf), dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **14,90 €**
- 32. Palak Paneer** ^g
hausgemachter Frischkäse nach traditionellen Rezept, geschmort mit Blattspinat und feinen Gewürzen, dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **12,90 €**
- 33. Dal Makhani** ^g
schwarze Linsen mit Curry, Tomaten und Sahne, dazu Basmati Reis und Naan Brot, serviert mit einem Beilagensalat **12,90 €**

Schnitzel & Steaks

- 34. Schnitzel „Wiener Art“** ^{7,a,c,g}
serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **9,90 €**
- 35. Zwiebelschnitzel** ^{7,a,c,g}
mit gedünsteten Zwiebeln, serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **11,90 €**
- 36. Rahmschnitzel** ^{7,a,c,g}
mit Champignonrahmsauce, serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **12,90 €**
- 37. Hessisches Schmandschnitzel** ^{2,7,a,c,g}
mit Schmandsauce, serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **12,90 €**
- 38. Pfefferschnitzel** ^{7,a,c,g}
mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **12,90 €**
- 39. Wiener Schnitzel** ^{a,c,g}
vom Kalb in der Pfanne gebraten, serviert mit Pommes od. Kroketten und einem Beilagensalat **15,90 €**
- 40. Argentinisches Rumpsteak** ^{5,g,h}
serviert mit Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat **18,90 €**
- 41. Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“** ^{2,g,h}
serviert mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat **19,90 €**

Dessert

- 42. Rote Grütze** ^{2,14}
mit Vanilleeis und Sahne **4,90 €**
- 43. Weißes Zimt Mousse** ^{2,14,g,h}
mit frischem Obst und Mangoeis **5,50 €**
- 44. Apfelstrudel** ^{2,14,a,c,g}
mit Vanilleeis, frischem Obst, serviert mit Vanillesoße **5,50 €**
- 45. Kaiserschmarrn** ^{2,14,a,c,g,h}
serviert mit Kirscheis und karamellisiertem Obst **5,90 €**
- 46. Zwetschgenknödel** ^{2,14,a,g}
serviert mit Vanilleeis und karamellisiertem Obst **5,90 €**
- 47. Gemischtes Eis** ^{2,4,14,g}
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Sahne **4,50 €**
- 48. Ghulab Jamun** ^{1,2,4,c,g,h}
*Eine landestypische Süßspeise aus Indien.
Milchpulverbällchen frittiert und in Zuckersirup eingelegt* **4,50 €**

Extras

- 49. Pommes Frites mit Ketchup** ^{1,2,4} **2,90 €**
- 50. Kinderschnitzel mit Pommes** ^{7,a,c,g} **6,90 €**
- 51. Kartoffelpuffer** ^{a,c,g} **2,90 €**
- 52. Kroketten** ^{a,c,g} **2,90 €**
- 53. Basmati Reis** **2,90 €**
- 54. Naan Brot** **2,00 €**
- 55. Beilagensalat** ^{5,a,g} **2,90 €**

Getränkekarte

KALTE GETRÄNKE

70. Apfelwein Rapps <i>(süß, sauer oder pur)</i>	0,25 l 0,5 l	2,40 € 3,80 €
71. Apfelschorle <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,70 €
72. Elisabethen Quelle spritzig Rosbacher spritzig	0,25 l 0,75 l	2,30 € 4,80 €
73. Elisabethen Quelle pur Rosbacher pur	0,25 l 0,75 l	2,30 € 4,80 €
74. Hauswasser spritzig	0,2 l 0,4 l	1,80 € 2,80 €
75. Hauswasser still	0,2 l 0,4 l	1,80 € 2,80 €
76. Coca-Cola ^{1,9}	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
77. Coca-Cola light ^{1,9,13,14}	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
78. Fanta ^{1,3}	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
79. Sprite	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
80. Mezzo Mix ^{1,3,9}	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
81. Bitter Lemon ¹⁰ <i>Schweppes</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
82. Ginger Ale ² <i>Schweppes</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,80 €
83. Spritz Aperol ^{1,10} <i>Spritz Prosecco</i>	0,2 l	5,90 €

SÄFTE

84. Apfelsaft <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
85. Orangensaft <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
86. Kirschnektar <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
87. Bananennektar <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
88. Rapp's KIBA <i>Kirsch-Bananensaft</i>	0,4 l	3,90 €
89. Johannisbeere <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
90. Maracujanektar <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,30 € 3,90 €
91. Saft als Schorle <i>Rapp's</i>	0,2 l 0,4 l	2,20 € 3,80 €
92. Mango Lassi <i>Joghurtgetränk mit Mango</i>	0,4 l	3,80 €

HEIßE GETRÄNKE

93. Tasse Kaffee ⁹	Port.	2,30 €
94. Cappuccino ^{9,g}	Port.	2,60 €
95. Milchkaffee ^{9,g}	Port.	2,80 €
96. Latte Macchiato ^{9,g}	Port.	2,80 €
97. Espresso ⁹	Port.	2,30 €
98. Espresso double ⁹	Port.	3,50 €
99. Kakao	Port.	2,50 €
100. Tee	Port.	2,30 €
<i>Schwarzer Tee – Klassik</i>		
<i>Kräutertee – Nana Minze</i>		
<i>Kräutertee – Kamille</i>		
<i>Kräutertee – 6 Kräuter Mischung</i>		
<i>Grüner Tee – Inger Honig</i>		

Getränkekarte

WEIßWEIN

101. Silvaner	0,2 l	4,50 €
<i>trocken – Consilium Franken</i>		
102. Grauburgunder	0,2 l	4,50 €
<i>trocken – Heppenheimer Schloßberg</i>		
103. Riesling	0,2 l	4,50 €
<i>trocken – Johannisberger, Rheingau</i>		
104. Weinschorle	0,2 l	3,70 €

ROTWEIN

105. Spätburgunder	0,2 l	4,20 €
<i>trocken – Bergsträsser Winzer</i>		
106. Doppio Passo	0,2 l	4,50 €
<i>halbtrocken – Primitivo - Salento</i>		
107. Die Jungen Franken	0,2 l	4,20 €
<i>halbtrocken – Qualitätswein - Franken</i>		

ROSÉ

108. Portugieser Weißherbst	0,2 l	4,50 €
<i>lieblich - fruchtiger, milder, süffiger Rosé Wein, Lorch - Pfalz</i>		
109. Die Jungen Franken	0,2 l	4,50 €
<i>halbtrocken - Rotling</i>		

PROSECCO

110. Prosecco	0,1 l	3,90 €
111. Prosecco	0,75 l	19,90 €
<i>Martini</i>		

FAßBIERE

112. Pfungstädter Pils	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,50 €
113. Urweizen Hefe hell	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,90 €
114. Urstoff Kellerbier	0,3 l	2,70 €
	0,4 l	3,60 €
115. Radler	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,50 €
116. Urweizen Kristall	0,5 l	3,90 €
<i>(Flasche)</i>		

ALKOHOLFREI

117. Pfungstädter Frei	0,33 l	2,60 €
<i>alkoholfrei</i>		
118. Radler alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
<i>Pfungstädter Frei mit Sprite</i>		
119. Urweizen Hefe	0,5 l	3,80 €
<i>alkoholfrei</i>		

Hochprozentiges aus dem Brennkessel

Die Edelobstbrände von Weis werden nach jahrhundertealter Tradition gebrannt. Die daraus erwachsene Erfahrung und die aromareichen Früchte aus der klimatisch verwöhnten Schwarzwaldregion verbinden sich in allen Weis Edelobstbränden zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art.

Edelbrände

120. Obstler <i>Vollfruchtiger Geschmack, ein Genuss für den Gaumen</i>	38 % vol. 2 cl	2,90 €
121. Zwetschge <i>Ausgeprägtes Zwetschgenaroma, meisterhaft destilliert</i>	40 % vol. 2 cl	3,10 €
122. WALD- Himbeer- GEIST <i>Der volle Geschmack reifer Waldhimbeeren betört den Gaumen</i>	40 % vol. 2 cl	3,30 €
123. WILLIAMS-CHRIST- Birne <i>Das vollreife Aroma der Williams-Birne zerfließt auf der Zunge</i>	40 % vol. 2 cl	3,30 €
124. ZARTDUFTENDE Haselnuss <i>Feingewürzte Haselnüsse überraschen mit feiner Duftnote</i>	38 % vol. 2 cl	3,50 €

Schnaps & Likör

125. Wodka	40 % vol.	2 cl	2,50 €
126. Barcadi	40 % vol.	2 cl	2,50 €
127. Bombay Sapphire	40 % vol.	2 cl	2,50 €
128. Malteser	40 % vol.	2 cl	2,50 €
129. Jägermeister	35 % vol.	2 cl	2,50 €
130. Fernet Branca	40 % vol.	2 cl	2,50 €
131. Ramazzotti	30 % vol.	2 cl	2,50 €
		4 cl	4,20 €
132. Baileys ^{1,9}	17 % vol.	2 cl	2,50 €
133. Asbach Uralt	38 % vol.	4 cl	4,90 €

Whisky

134. Chivas Regal	40 % vol.	4 cl	4,90 €
135. Jack Daniels	40 % vol.	4 cl	4,90 €
136. Johnnie Walker ¹ Red Label	40 % vol.	4 cl	4,90 €

Longdrinks

137. Jack Daniels – Cola ^{1,9}	0,3 l	5,90 €
138. Bacardi - Cola ^{1,9}	0,3 l	5,90 €
139. Wodka - Orange ^{1,10}	0,3 l	5,90 €

Erläuterungen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. mit Farbstoff(en) | 2. mit Konservierungsstoff(en) | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. mit Geschmacksverstärker(n) |
| 5. mit Schwefeldioxid | 6. mit Schwärzungsmittel | 7. mit Phosphat | 8. mit Milcheiweiß |
| 9. koffeinhaltig | 10. Chininhaltig | 11. gewachst | 12. mit Taurin |
| 13. enthält eine Phenylalaninquelle | | 14. mit Süßungsmittel | |

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft und stellen Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten zur Verfügung.
Ihr Team „Zum Grünen Laub“