



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Verehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei der anliegenden Karte um die Onlineversion unserer aktuellen Sommerkarte handelt. Unsere vollständig illustrierte und deklarierte Karte senden wir Ihnen gerne zu. Zusätzlich bieten wir Ihnen wechselnde Sonderkarten zu unseren kulinarischen Themenwochen und Tagesempfehlungen an.

Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller an unserem Hausdressing *-vegan-*

EUR 5,50

Odenwälder Sommersalat, Kartoffelsalat und bunter Bauernsalat an kleiner Brotauswahl

EUR 11,50

Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen, geräucherter Schinken und hausgemachter Kochkäse mit Butter und frischem Bauernbrot

EUR 14,50

Fruchtige Tomatensuppe mit Hafercremetupfer und Basilikumpesto *-vegan-*

EUR 5,50

Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen und bunten Gemüsestreifen

EUR 5,80

Flammkuchen

Flammkuchen mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck und Zwiebeln
EUR 11,50/ mit Extra-Käse EUR 12,50

Flammkuchen mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Schafskäse,
Cocktailtomaten, Paprikawürfeln und Wildkräutern
EUR 14,70

Vegetarisch & vegan

Gegrillte Gemüsemautaschen auf Belugalinsensalat *-vegan-*
EUR 14,20

Haferflocken-Gemüseburger im Tigerbrötchen mit Blattsalaten, Tomaten,
Gurken und Mayonnaise, dazu Pommes frites *-vegan-*
EUR 16,90

Große fruchtig garnierte Salatvariation mit buntem Bauernsalat
an gebackenem Schafskäse, Stachelbeerkompott
und kleiner Brotauswahl

EUR 16,20

Cremige Burrata mit Basilikumpesto auf Ratatouillegemüse
im Bandnudelnest

EUR 16,60

Hausgebackene Quiche vom bunten Sommergemüse
mit würzigem Käse überbacken an Sauerrahmdip

EUR 16,80

Hauptgerichte

Knackige Blattsalate mit Kartoffel-Radieschensalat,
dazu panierte Schnitzelstreifen und kleine Brotauswahl

EUR 15,80

Zanderfilets an leichter Zitronen-Chardonnaysauce,
dazu buntes Sommergemüse, gegrillter grüner Spargel
und cremiges Perlgraupenrisotto

EUR 24,60

Hähnchenbrust vom Grill an Sauerrahmdip und buntem Sommergemüse im
hausgebackenen Kräuterpfannkuchen

EUR 17,50

Gegrillte Lammbratwürste vom Rehbacher Hoflamm an dunkler Jus,
dazu buntes Sommergemüse, gegrillter grüner Spargel
und Mais-Gemüsetörtchen

EUR 18,20

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Kochkäse überbacken,
dazu Grilltomate und Pommes frites

EUR 18,50

Rumpsteak vom Jungbullen ca. 250g an Tomatenbutter,
dazu gebackene Zwiebelringe, Pommes frites und Bärlauchsalsa

EUR 26,80

Wildgerichte

Zarte Rehrückenmedaillons an Waldpilzragout und buntem Sommergemüse
im Windbeutel

EUR 26,50

Geschmorte Hirschbeinscheiben in kräftiger Sauce mit Zitronennote,
dazu Grilltomate, grüner Spargel und cremiges Perlgraupenrisotto

EUR 25,90

Herzhaftes Wildgulasch mit Preiselbeerbirne im Bandnudelnest

EUR 18,50

Pulled Pork-Burger von der marinierten Wildkeule mit knackigem Salat,
karamellisierten Apfel-Zwiebel-Relish und Kochkäse
im Rosmarin-Focaccia, dazu Pommes frites

EUR 19,30

Desserts

Blau gelber Eisbecher mit Vanilleeis, Blaubeersauce, Eierlikör und Sahne

EUR 5,70

Zarter Kokosmilchreis mit fruchtigem Stachelbeerkompott
und karamellisiertem Körnertopping *-vegan-*

EUR 6,80

Kleine Johannisbeer-Nussschnitte serviert mit einem Espresso *-vegan-*

EUR 5,50

Warmer Kaiserschmarrn an roter Sommerbeerengrütze,
cremigem Vanilleeis und Sahnetupfer

EUR 7,30

Unsere kulinarischen Themenwochen

14.06. Top-Event: Märchenhafter Menüabend mit Live-Musik

Autor Dr. Michael Hüttenberger erzählt Grimms Märchen neu, verdichtet in kurzen Versen, begleitet von Dieter Weis am Saxophon und eingebettet in eine zauberhafte Menüfolge. EUR 48,00 pro Person

21.06. Top-Event: Spanische Nacht mit Live-Cooking, Tapasbuffet & Live-Musik

Es erwarten Sie erlesene Köstlichkeiten der spanischen Küche als Tapas-Buffet und ein großes Paella-Live-Cooking, begleitet von spanischer Live-Musik. EUR 65,00 pro Person

12. und 19.07. Top-Event: Großes Karibikfestival mit kreolischem Buffet & Live-Musik

Genießen Sie authentisches Karibikfeeling mit einem großen kreolischen Buffet, kubanischer Live-Musik, Zigarren & Cocktails. EUR 79,00 pro Person

02. und 09.08. Top-Event: Romantisches Sommernachts-Dinner mit Live-Musik

Erleben Sie unsere großen Candle light-Dinnerabende mit Live-Musik in unserem Biergarten

03.-18.08. Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser: Tatar – klein & fein

Hochwertiges Tatar ist traditionell aus Rinderfilet. Aber auch aus Odenwälder Lachsforelle, Matjes und Gemüse lässt sich Tatar herstellen. Im August bringen wir unsere Tatar-Ideen auf Ihre Teller.

13.09. Biergartengrillen mit Wildschwein am Spieß

An diesem Abend brennen unsere Grillfeuer besonders heiß! Wir laden euch zu unserem großen Biergartengrillen mit einem ganzen Wildschwein ein. Bei diesem Live-Cooking-Event serviert euch unser Grillmeister euer Stück nach Wunsch inkl. zahlreicher Beilagen und einem großen Salatbuffet. EUR 35,00 pro Person

14.-29.09. Odenwälder Kartoffelwochen

Genießen Sie kreative und klassische Interpretationen rund um die tolle Knolle

03.-13.10. Kulinarische Schnitzelreise

Andere Länder, andere Schnitzel: Während dieser kulinarischen Themenwochen erwarten Sie zahlreiche Schnitzelvariationen aus aller Welt!

19.10.-03.11. Spezialitätenwochen der Odenwald-Gasthäuser: Wilder Apfel-Herbst

Wild ist unsere Spezialität und wir bieten euch das ganze Jahr über leckere Klassiker und kreative Interpretationen. In diesen Wochen werden wir aber noch eine Spur wilder und erwarten euch mit seltenen Kreationen, bspw. mit einem Rehlecker-Apfel-Risotto- absolut köstlich!