

Unsere Vorspeisen

- Frischer Gurkensalat** ^{14,F,M5} (vegetarisch) 4,50 €
angemacht mit Dill-Joghurt-Dressing, dazu Holzofenbrot Wilder Weizen
- Feines Würzfleisch – hausgemacht** ^{1,3,4,12,M5} 9,90 €
mit Käse überbacken, dazu vier Toastecken

Schmankerl

- Tatar vom Rind** ^{A,C,M5} 14,90 €
mit Sardellen, Kapern, Knoblauch, roten Zwiebeln und Eigelb, dazu geröstetes Graubrot
- Hausgebeizter Norwegischer Lachs** ^{18,C,I,M5} 15,90 €
mit geröstetem Toast und Wildkräutersalat, dazu Dill-Senf-Soße
- Fruchtiges Salatmeer mit Ziegenkäse** ^{1,3,6,M5} (vegetarisch) 13,90 €
mit marinierter Ananas, Waldbeeren und Portweifeigen, dazu Ofenbaguette

Aus Röhre und Pfanne

- Saftiges Schnitzel „Klassik“ vom Schwein ODER Kalb** ^{1,3,18,A,M1,M4,M5} 15,90 € / 18,90 €
mit Pellkartoffel-Gurken-Salat und frischen Kräutern
- Saftiges Schnitzel „Bern“ vom Schwein ODER Kalb** ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 16,90 € / 19,90 €
mit Setzei und Gurkensalat angemacht mit Dill-Joghurt-Dressing, dazu Bratkartoffeln
- Saftiges Cordon Bleu vom Kalb** ^{1,3,18,A,F,M1,M4,M5} 19,90 €
mit Rahmerbsen und Mandel-Krokettchen-Bällchen
- Zarten Ochsenbäckchen in Merlot geschmort** ^{1,3,F,G,M5} 22,90 €
mit glasierten Karotten, dazu zwei Thüringer Klöße
- Gegrilltes Lachsfilet** ^{1,18,C,F} 19,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Salatbett an Dillsoße
- Gefüllte Paprikaschoten** ^{E,K} (vegan) 14,90 €
dazu Basmati-Reis und Wildkräutersalat

Dessert

- Hausgemachtes Erdbeer“süppchen“** 5,90 €
aus frischen Erdbeeren mit Sorbet-Eis und frischer Minze
- Limoncello im Sektglas** 5,90 €
Italienische Eisspezialität mit Beeren und frischer Minze

Unsere Spargelkarte

Spargel vom „Gut Herrenhölzer“

Hausgemachtes Spargelcremesüppchen ^{18,F,M5} (vegetarisch)	4,50 €
dazu Holzofenbrot Wilder Weizen <i>Homemade asparagus cream soup with bread</i>	
mit Schinkenstreifen ^{2,3}	4,90 €
<i>with ham strips</i>	
mit hausgebeizten Lachsstreifen ^C	5,50 €
<i>with home-stained salmon strips</i>	
Feiner Kernsaftschinken ^{2,3,18}	18,90 €
mit frischem deutschen Spargel (250g) und Petersilienkartoffeln <i>Fine cured ham with fresh German asparagus (250g) and parsley potatoes</i>	
Schwarzwälder Schinken ^{2,3,18}	18,90 €
mit frischem deutschen Spargel (250g) und Petersilienkartoffeln <i>Black Forest ham with fresh German asparagus (250g) and parsley potatoes</i>	
Hausgebeizter Lachs ^{18,C}	18,90 €
mit frischem deutschen Spargel (250g) und Petersilienkartoffeln <i>Home-pickled salmon with fresh German asparagus (250g) and parsley potatoes</i>	
500 g frischer deutscher Spargel mit Petersilienkartoffeln ¹⁸ (vegetarisch)	20,90 €
<i>500 g fresh German asparagus with parsley potatoes</i>	
Saftiges Schnitzel vom Schwein oder Kalb ^{1,18,A,M1,M4,M5}	19,90 € / 23,90 €
mit frischem deutschen Spargel (250g) und Petersilienkartoffeln <i>Pork or calf escalope with fresh German asparagus (250g) and parsley potatoes</i>	

Bitte wählen Sie zu jedem Spargelgericht zwischen:

- * zerlassener Butter ^F
- * Sauce Hollandaise ^{A,F}
- * gerösteten Semmelbröseln ^{F,M1,M4,M5}

*Please choose between the following options for each asparagus dish:
* melted butter; hollandaise sauce and roasted breadcrumbs*

KRUG
ZUM
GRÜNEN
KLANZE



**Ihr Team vom Krug zum Grünen Kranze
wünscht Ihnen
einen Guten Appetit!**

Bei Beilagenänderung berechnen wir 2 €.

