

# 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, Feiertags 13:00 bis 21:00 Uhr

# Snackkarte

**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

- gebratene Gemüsemaultaschen | Schmorzwiebeln +4.90

- geschmortes Tomaten-Olivenhähnchen | Parmesan +5.20

**Portion Pommes frites inkl. einer Sauce**

5.90

Ketchup | Mayo

**Currywurst (auch vegan erhältlich)**

Bergische Grillbratwurst 150g (vegane Bio Sojabratwurst 100g) | 12.90

fruchtige Currysauce | Madrocas Curry | Pommes frites

**Flammkuchen** 14.90

- Elsässer Art mit Speck | rote Zwiebel | Parmesan
- Kürbis | Ziegenkäse | Walnüsse | Thymian | Rucola

**Spaghettini Aglio e Olio** 12.90

Knoblauch | Olivenöl | Kirschtomaten | Rucola | Parmesan

**Kuchen** ab

5.50

Schauen Sie gerne in unserer Vitrine nach dem aktuellen Angebot



Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

# Abendkarte ab 18 Uhr (Wochenende ab 13 Uhr)

## Vorspeise

### Bruschetta

8.90

Brioche | Tomate | Basilikum

### Cremige Burrata

12.90

Feldsalat | Birne | Olivenöl

## Hauptgang

### Spaghettini all' Arrabbiata

13.90

Tomate | Chili | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl |  
Parmesan

### Schnitzel Wiener Art (auch vegan erhältlich - Weizenbasis)

Schweine Schnitzel | Pommes frites | kleiner Salat | Zitrone 21.90

### Kabeljaufilet

27.90

Gebratener Kabeljau | Dijonsenf-Sauce | Kartoffel-  
Spinatstampf | halbtrocknete Tomaten

### Maispoularde

24.90

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Abendkarte

Französische Maispoulardenbrust | Jus | wilder Brokkoli |  
Süßkartoffelpüree

**Rumpsteak 250g**

32.90

Deutsche Fräse | Jus | Schmorzwiebeln | Pommes frites | kleiner  
Salat

## Desserts

Crème Brûlée 7.90

Klassische Crème Brûlée | brauner Zucker | frische Beeren

Schokoladen Brownie 8.90

Dunkle Schokolade | Karamell | gesalzene Erdnüsse

## Kinder bis 12 Jahre

Chicken Nuggets oder Nürnberger Würstchen | 5 Stück 8.90

mit Kartoffelstampf *oder* Pommes frites

Spaghettini mit Tomatensauce 6.90

Dessert | Kinder

## 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	<b>2.80/ 4.80</b>
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
Golfer (Bitter Lemon + Grapefruitsaft) 0.2l/ 0.4l	3.50/ 5.00
Fassbrause 0.33l Zitrone	4.00

## 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
Heiße Schokolade	3.90
Hafermilch Aufpreis	0.50
<b>Tee</b>	
Frischer Tee	4.20

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

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

Reissdorf Kölsch vom Fass 0.2l/ 0.4l	2.50/ 4.70
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
Deperados 0.33l	4.50

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer



## **Spritz** 0.2l

Aperol 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

## **Roséweine** 0.15l/ 0.75l

Spätburgunder & Blaufränkisch (Baden – Weingut Klumpp) .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
Havana Club braun oder weiß 4cl	6.90
Glenfeddich Single malt Scotch 4cl	9.90
Jack Daniels 4cl	6.90