



Zum Grünen Baum

## VORNEWEG

<b>Tafelspitzbrühe</b> <sup>a,e</sup> mit Gemüsestreifen Boiled beef broth with vegetable strips	5,90 €
<b>Handkäs mit Musik</b> <sup>a,e</sup> (1 Stück oder 2 Stück) ganz klassisch mit Kümmel und Bauernbrot classic special local cheese with caraway seeds and farmer's bread	4,90 € / 6,90 €

## HESSISCHE TAPAS

### 'Kleine vegetarische Häppchen'

<b>En leckerer Handkäs' · Gurkenfrischkäse ·</b> <b>unn unser Original Frankfurter "Grie Soß"</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,f,g,h,j</sup> Delicious Handkäs (special local cheese) · cucumber cream cheese · and our original Frankfurter "Grie Soß"	9,90 €
--	--------

### 'Unsere klassischen Tapas'

<b>En leckerer Handkäs mit Rohkostsalaten ·</b> <b>Gurkenfrischkäse · Bratwurst ·</b> <b>unn unser Original Frankfurter "Grie Soß"</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,f,g,h,j</sup> Delicious Handkäs with pickled vegetables · cucumber cream cheese · sausage and our original Frankfurter "Grie Soß"	17,90 €
---	---------

## FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen Elsässer Art</b> <sup>a,b,e</sup> Tarte Elsässer Style	11,90 €
<b>Flammkuchen vegetarisch</b> <sup>b</sup> Tarte vegetarian	12,90 €



Zum Grünen Baum

## FRISCHE SALATE VOM MARKT

alles im "GRÜNEN"

Abgerundet mit frischem Baguette.

<b>Spinatknödel auf saisonalem Blattsalat</b> <sup>a,b,e</sup>	18,90 €
mit gebratenen Pilzen · Parmesan Spinach dumplings on seasonal lettuce with grilled mushrooms · Parmesan	
<b>mit Honig gratinierter Ziegenkäse</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup>	18,90 €
auf buntem Salat mit Balsamicodressing with honey gratinated goatcheese · mixed salad · balsamicodressing	
<b>Gourmetsalat mit gegrilltem Lachs &amp; Garnelenspieß</b> <sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup>	23,90 €
Knackig bunte Blattsalate · Hausdressing · Lachs · Garnelen · Baguette Gourmet salad with grilled salmon and shrimp skewer	

## isenBURGER

Unser Hackfleisch vom Metzger, wird täglich frisch gewolft!

<b>Der klassische "isenBURGER"</b> <sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup>	16,90 €
Saftiger Rindfleischpatty · Cheddar · Gurkenrelish · Tomate · Zwiebel · Burgersoße · Pommes Beef patty · cheddar · cucumber relish · tomato · onion · burger sauce · french fries	
<b>Der "hesseBURGER"</b> <sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup>	16,90 €
Saftiger Rindfleischpatty · Handkäs' · Kraut · Speck · "Grie Soß" - Mayonnaise · Pommes Beef patty · special local cheese · cabbage · bacon · „green sauce“ · french fries	
<b>Der "veggiBURGER"</b> <sup>2,4,8,9,a,b,e,f,g,h,i,j</sup>	14,90 €
Vegetarischer Patty · Cheddar · Gurkenrelish · Tomate · Zwiebel · Burgersoße · Pommes Vegetarian Patty · cheddar · cucumber relish · tomato · onion · burger sauce · french fries	



Zum Grünen Baum

## VEGETARISCH UND VEGAN

**"Schwäbische Käs'spatzen"** <sup>2,4,a,b,e,g</sup> 15,90 €

Hausgemachte Eierknöpfle · würziger Bergkäse · krosse Zwiebeln  
Homemade egg dumplings · aromatic cheese · crispy onions

**"Klassiker"** <sup>5,8,a,b,e,h</sup> 13,90 €

4 halbe gekochte Eier · Original Frankfurter "Grie Soß" · Salzkartoffeln  
"The classic" - 4 half boiled eggs · original Frankfurter 'Grie Soß' · salted potatoes

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark** <sup>5,8,a,b,e,h</sup> 13,90 €

an buntem Salatbouquet  
Baked potato with herb curd & mixed salad

**zusätzlich mit Räucherlachs** 19,90 €

with smoked salmon

**Curry-Kokos-Gemüsepfanne** <sup>2,4,a,b,e,g</sup> 17,90 €

mit Basmatireis  
Curry-coconut-vegetable stir-fry with basmati rice

**zusätzlich mit Hähnchenbrust** 22,90 €

with chicken

vegan

## FISCH

**Backfisch mit Remouladensauce** <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup> 17,90 €

& hausgemachtem Kartoffelsalat  
baked fish with remoulade sauce and homemade potato salad

**Räucherlachs** <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup> 18,90 €

Kartoffelrösti · Dill-Senfsoße  
smoked salmon with potato pancakes & dill-mustard sauce

**Gegrillter Lachs auf Blattspinat** <sup>a,b,c,e,f,g,h,j</sup> 21,90 €

Weißweinsauce · Salzkartoffeln  
grilled salmon on leaf spinach with white wine sauce and boiled potatoes



Zum Grünen Baum

## VOM RIND

<b>Tafelspitz</b> <sup>b,e,h</sup>	20,90 €
wahlweise mit Meerrettichsoße oder original Frankfurter "Grie Soß" · Bratkartoffel optionally with horseradish sauce or original Frankfurter "Grie Soß" · fried potatoes	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> <sup>b,e,h</sup>	29,90 €
wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter · Bratkartoffel Argentinian beef optionally with braised onions or herb butter · fried potatoes	
<b>Rumpsteak mit Chili-Pfefferkruste</b> <sup>b,e,h</sup>	29,90 €
mit Bratkartoffeln Rump steak with chili pepper crust & fried potatoes	

## DEFTIG

<b>Hacksteak a la 'Mayer'</b> <sup>2,4,h,g</sup>	17,90 €
Schmorzwiebeln · Spiegelei · Bratkartoffel Minced steak a la 'Mayer' with braised onions · fried egg · fried potatoes	
<b>Spare Ribs vom deutschen Landschwein</b> <sup>1,2,8,9,13</sup>	18,90 €
BBQ Sauce · bunter Salat Spare ribs from german pork with BBQ sauce and mixed salad	
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Kalb</b> <sup>1,2,8,9,13</sup>	26,90 €
mit Spätzle Creamy sliced veal with spaetzle	



Zum Grünen Baum

## UNSERE SCHNITZEL

<b>Frankfurter Schnitzel vom Schwein</b> <sup>5,a,b,e,h</sup>	19,90 €
Bratkartoffeln · original Frankfurter "Grie Soß" Frankfurter Schnitzel of pork with roasted potatoes · original Frankfurter "green sauce"	
<b>Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	18,90 €
& Spätzle Chicken schnitzel with cream sauce · homemade spaetzle	
<b>Schnitzel mit Pfefferrahmsoße</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	19,90 €
& Bratkartoffeln Schnitzel with pepper cream sauce · roasted potatoes	
<b>Schnitzel mit Jägersoße</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	20,90 €
& Spätzle Schnitzel with mushroom sauce · homemade spaetzle	
<b>Cordon Bleu</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	20,90 €
gefüllt mit Allgäuer Käse & gekochtem Schinken · Bratkartoffeln Cordon Bleu filled with cheese & ham · roasted potatoes	
<b>Bergbauernschnitzel</b> <sup>a,b,e,g,h</sup>	19,90 €
Speck · Zwiebeln · Bratkartoffeln · Bratensoße Mountain farmer's Schnitzel with bacon · roasted potatoes · onions & gravy	
<b>Kröstchen</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	18,90 €
Schnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei & Käse überbacken an Salat "Crusts" - Schnitzel on farmer's bread with fried egg & cheese gratinated with salad	
<b>Französisches Schnitzel</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	20,90 €
gratiniert mit Camembert & Preiselbeeren · Bratkartoffeln "French" Schnitzel gratinated with Camembert & cranberries · fried potatoes	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>2,4,5,9,a,b,e,h</sup>	28,90 €
Bratkartoffeln · Preiselbeeren Wiener Schnitzel of calf with roasted potatoes · cranberries	



Zum Grünen Baum

## SÜßMÄULCHEN

**Oma Ria's hausgemachter Schokoladenpudding** <sup>1,2,3,4,9,e</sup> 6,90 €  
Grandma Ria's homemade chocolate pudding

**Apfelstrudel** <sup>2,3,4,9,a,b,e,j</sup> 8,90 €  
mit Vanilleeis & Sahne  
Apple pie with vanilla ice cream & whipped cream

**Schokoladen- Kuchlein mit flüssigem Kern** <sup>1,2,3,4,9,a,b,e</sup> 9,90 €  
Vanillesoße  
Chocolate cake with a liquid core & vanilla sauce

**Kaiserschmarrn** <sup>2,5,9,a,b,e,j</sup> 12,90 €  
Sauerkirschen · Apfelbrei · Vanilleeis  
Kaiserschmarrn with sour cherries/ puree of apple / vanilla ice cream



Zum Grünen Baum

## BEILAGEN

Beilagensalat <sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup>	5,90 €	Bratkartoffel <sup>e</sup>	3,90 €
Gurkensalat <sup>a,b,c,e,f,g,h,i</sup>	5,90 €	Kartoffelrösti <sup>e</sup>	3,90 €
Grillgemüse <sup>e</sup>	3,90 €	Salzkartoffeln <sup>e</sup>	3,90 €
Gemüse der Saison <sup>e</sup>	5,90 €	Eierknöpfe <sup>a,b,e,g,h,i</sup>	4,90 €
		Knödel (1 Stück) <sup>a</sup>	2,50 €

## SAUCEN · DIPS · TOPPINGS

Bratenjus <sup>g,h</sup>	2,50 €	Pfeffersoße	3,50 €
Frankfurter "Grie Soß" <sup>e,b,h</sup>	6,50 €	Pilzsoße <sup>g</sup>	4,90 €
Weißweinsauce <sup>e</sup>	2,50 €	Schmorzwiebeln	3,90 €
Kräuterbutter <sup>e,h</sup>	1,50 €		

---

### Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	8 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoffen oder konzentriert	9 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	11 unter Schutzatmosphäre verpackt
5 geschwefelt	12 mit Nitritpökelsalz
6 geschwärzt	13 mit Koffein oder koffeinhaltig
7 gewachst	14 mit Chinin oder chininhaltig

In unseren Gerichten verarbeitete Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:

a glutenhaltiges Getreide	h Senf
b Eier	i Sesam
c Fisch d Erdnüsse	j Schwefeldioxid Sulfate
e Milch, Laktose	k Lupinen
f Schalenfrüchte (z.B. Nüsse)	l Weichtiere
g Sellerie	