

VORWEG

Beilagensalat <small>M,O</small>	5€
Wildkräutersalat ~ Rote Beete Dressing ~ Früchte	
Carpaccio vom Rind „hauchdünn“ <small>G,M,O</small>	11€
Balsamico Creme ~ Rucola ~ Parmesan	
Ziegenkäse Terrine im Glas <small>A,C,G,M</small>	9€
gebratene Pflaume ~ erlesene Blattsalate ~ Brotchips	
Lachs Tatar <small>A,D,G</small>	12€
geröstetes Baguette ~ Mango-Chili-Chutney	

SUPPEN

Topinamburschaumsüppchen <small>A,G</small>	6€
Trüffelöl ~ Kräuteralerlei	
Maronensüppchen <small>A,C,G</small>	6€
Croutons ~ Kräuter	

SALATE ~ mit marinierten Wildkräutern

Gebratene Edelfische <small>D,L,M,O</small>	14€
Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Beete Dressing	
Gebratene Maispoularde <small>M,O</small>	14€
Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Beete Dressing	
Gebratene Rinderstreifen <small>M,O</small>	14€
Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Beete Dressing	
Milder Ziegenkäse „Honig~Nüsse~Thymian“ <small>G,M,T</small>	14€
Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Beete Dressing	

HAUPTSÄCHLICH ~ mit FLEISCH

Schnitzel vom Schwein A,C,M 12€
 Pommes frites ~ Beilagensalat

~ Odenwälder Kochkäse G 14€

~ Waldpilze ~ Bacon Stippen ~ Kochkäse G 15€

Cordon bleu vom Schwein A,C,G,M 15€
 Preiselbeeren ~ Pommes frites ~ Beilagensalat

Französische Entenkeule A,C,G,L 17€
 Maronenjus ~ Apfel-Rotkohl ~ Kartoffelklöße

Kalbsbäckchen A,G,L 20€
 Portweinjus ~ junges Gemüse
 Pastinakenpüree ~ Drillinge

Wiener Schnitzel ~ natürlich vom Kalb A,C,O 18€
 Zitrone ~ Preiselbeeren ~ Bratkartoffeln

Französische Maispoularde A,G,L,O 16€
 Ratatouille ~ Ofenkartoffel ~ Kräuterrahm

Rumpsteak 280g vom Grill L,O,M,G 22€
 Bratkartoffeln ~ Beilagensalat

~ Hausgemachte Kräuterbutter G 24€

~ Schmorzwiebeln ~ Kalbsjus C,L,M 24€

HAUPTSÄCHLICH ~ mit FISCH

Gebratener Wolfsbarsch D,G 17€
 Erbsenpüree ~ junges Gemüse ~ Kräuterkartoffeln

Gebratene Edelfische A,C,D,G 17€
 Risotto ~ wilder Brokkoli ~ Parmesanchip

Bandnudeln mit Lachs A,C,G 17€
 Knoblauch ~ Tomaten ~ Petersilie

HAUPTSÄCHLICH ~ Vegetarisch

Risotto <small>A,G</small>	11€
Wilder Brokkoli ~ Parmesanchip ~ Kräuter	
Medley aus dem Gemüsebeet <small>A,C,G,L</small>	12€
junges saisonales Gemüse ~ 2erlei Püree	
Bandnudeln <small>A,C,G,L,M,P</small>	12€
Ratatouille ~ Rucola ~ Petersilie ~ Parmesan	

KLEINIGKEITEN

Flammkuchen Elsässer Art <small>A,C,G</small>	9€
Schmand ~ Speck ~ Zwiebel ~ Lauch	
Flammkuchen Mediterran <small>A,C,G</small>	10€
Schmand ~ Ratatouille ~ Rucola ~ Ziegenkäse	
Flammkuchen Lachs <small>A,C,G,O</small>	12€
Schmand ~ Lachs ~ Rucola ~ Tomate	

DESSERT

Nougat Crème Brûlée <small>C,G</small>	6€
Beeren	
Lebkuchen Parfait <small>A,G,O</small>	7€
Pflaumen-Crumble	
Hausgemachte Apfelbeignets <small>A,C,G</small>	7€
Vanillesauce	

Sie können auch ein Eis von unsere Eiskarte wählen

KINDERKARTE

Kleines Schnitzel vom Schwein <small>A,C</small>	7€
Pommes frites	
Panierte Hähnchenstreifen <small>A,C</small>	8€
Pommes frites	
Bandnudel <small>A,C,G</small>	7€
Tomatensauce ~ Parmesan	

Sehr geehrte Gäste und Eltern,
unsere Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder.

Ihr Team Gossini

Bei Unverträglichkeit oder Allergien sprechen Sie unser Personal an.

A Glutenhaltiges Getreide	L Sellerie
B Krebstiere	M Senf
C Eier	N Sesamsamen
D Fisch	O Schwefeldioxid & Sulfite
E Erdnüsse	P Lupine
F Sojabohnen	R Weichtiere
G Milch	T Walnuß
H Schalenfrüchte	

Preise sind inkl. 19% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer.