

## VORWEG

<b>Beilagensalat</b> <small>M,O</small> Wildkräutersalat ~ Rote Bete Dressing ~ Früchte	6,00€
<b>Carpaccio vom Rind „hauchdünn“</b> <small>G,M,O</small> Gebratener Spargel ~ Balsamico ~ Rucola ~ Parmesan	15,50€

## SUPPE

<b>Spargelcrèmesüppchen</b> <small>A,G</small> Eigene Einlage ~ Kräuter	7,90€
--	-------

## SALATE ~ mit marinierten Wildkräutern

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <small>D,L,M,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	17,90€
<b>Gebratene Garnelen</b> <small>D,L,M,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	16,50€
<b>Roastbeef</b> <small>L,M,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	17,90€
<b>Milder Ziegenkäse</b> „Honig~Nüsse~Thymian“ <small>G,M,T,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	15,50€
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> <small>G,M,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	16,50€
<b>2erlei gebratener Spargel</b> <small>G,M,O</small> Rohkost ~ Früchte ~ Kerne ~ Sprossen Rote Bete Dressing	16,50€

## HAUPTSÄCHLICH ~ mit FLEISCH

<b>Schnitzel vom Schwein</b> <small>A,C,M</small>	14,50€
Pommes frites ~ Kleiner Salat	
~ Odenwälder Kochkäse <small>G</small>	17,50€
~ Waldpilzrahm <small>A,G</small>	18,50€
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> <small>A,C,G,M</small>	17,50€
Preiselbeeren ~ Pommes frites ~ Kleiner Salat	
<b>Wiener Schnitzel ~ natürlich vom Kalb</b> <small>A,C,O</small>	21,50€
Zitrone ~ Preiselbeeren ~ Bratkartoffeln	
<b>Rindergeschnetzeltes</b> <small>A,C,G</small>	20,90€
Gemüse ~ Rösti	
<b>Rumpsteak 280g vom Grill</b> <small>A,C,G,L,M</small>	29,80€
Bratkartoffeln ~ Kleiner Salat	
~ Hausgemachte Kräuterbutter <small>G</small>	31,80€
~ Schmorzwiebeln <small>O</small>	31,80€
<b>Gossini Pfännchen</b> <small>A,C,G</small>	19,50€
Hähnchenbrust ~ Waldpilzrahm ~ Rösti	

## LAMPERTHEIMER SPARGEL

<b>Weißer Stangenspargel 300g</b> <small>C,M</small>	18,90€
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter ~ Drillinge	
~ gekochter Schinken <small>O</small>	21,90€
~ Schweine Schnitzel <small>A,C</small>	23,90€
~ gebratenes Lachsfilet <small>D</small>	26,90€
~ Wiener Schnitzel vom Kalb <small>A,C</small>	27,90€
~ Rumpsteak 200g	31,90€

## HAUPTSÄCHLICH ~ mit FISCH

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <small>D,G</small> Quinoa ~ 2erlei Spargel ~ Kräuter Pesto	21,90€
<b>Tagliatelle</b> <small>A,C,G,R,O</small> 2erlei Spargel ~ Knoblauch ~ Tomaten ~ Petersilie ~ Parmesan	15,80€
- Mit Garnelen <small>B</small>	20,80€
- Mit Lachs <small>D</small>	21,80€

## HAUPTSÄCHLICH ~ Vegetarisch

<b>Gebratener Quinoa</b> <small>A,G,T</small> 2erlei Spargel ~ Ziegenkäse ~ Kräuter Pesto	16,50€
<b>Kräutercrêpe</b> <small>A,C,G,O</small> Spargelgemüse ~ Kräuter	16,00€

## HAUPTSÄCHLICH ~ BURGER

<b>Bacon Burger</b> Rinder Patty 200g <small>A,C,E,G,L,M</small> Bacon ~ karamellierte Zwiebel ~ Cheddar Barbecue-Sauce ~ Salat ~ confierte Tomaten	12,50€
<b>Chicken Burger</b> <small>A,C,E,G,L,M</small> karamellierte Zwiebel ~ Cheddar Salat ~ confierte Tomaten ~ Mayo-Sauce	12,50€

### **Beilagen:**

Pommes Frites	4,50€
Süßkartoffel Pommes	5,50€
Rösti	4,50€
Bratkartoffeln	5,50€
Extra Kochkäse	3,00€
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,50€

## KINDERKARTE

**Kleines Schnitzel vom Schwein** A,C 8,00€  
Pommes frites

**Tagliatelle** C,G,O 8,00€  
Tomatensoße ~ Parmesan

**Sehr geehrte Gäste und Eltern,  
unsere Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder.  
Ihr Team Gossini**

## DESSERT

**Crème Brûlée** C,G 7,50€  
Tonkabohnen ~ Beeren

**Lauwarmes Schokoküchlein** A,C,E,G,O 8,00€  
Vanilleeis

**Panna Cotta** G 7,50€  
Frische Erdbeeren ~ Erdbeerpüree

Bei Unverträglichkeit oder Allergien  
sprechen Sie unser Personal an.

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere  
C Eier  
D Fisch  
E Erdnüsse  
F Sojabohnen  
G Milch  
H Schalenfrüchte

L Sellerie  
M Senf  
N Sesamsamen  
O Schwefeldioxid & Sulfite  
P Lupine  
R Weichtiere  
T Walnuß

Preise sind inkl. 19% gesetzlich vorgeschriebener Mehrwertsteuer.