

Die Klassiker im „Grünen Baum“!

Immer frisch gekocht und gebraten!
Sehr beliebt...und deshalb manchmal aus.
Bitte fragen Sie nach, ob noch genug da ist!

Pellkartoffeln mit gekochten Eiern und grüner Soße

*Boiled potatoes in their skin with eggs and
Frankfurter green sauce*

12,60 €

Bratenbrot vom Eifeler Landschwein

*Butterbrot belegt mit Bratenaufschnitt und hausgemachtem
Kartoffelsalat*

Roast pork on fresh bread

Buttered bread with roast pork and homemade potato salad

14,40 €

Cremige hausgemachte Riesling-Kartoffelsuppe mit Brot

Riesling-potato soup with bread

9,00 €

Bockwurst mit würzigem Wein-Sauerkraut und Pellkartoffeln

Bockwurst with sauerkraut and boiled potatoes

15,00 €

Bockwurst mit würzigem Wein-Sauerkraut und Kartoffelsalat

Bockwurst with sauerkraut and homemade potato salad

17,40 €

Hausgemachter Fleischwurstsalat mit Brot

Homemade sausage salad with bread

12,60 €

Hausgemachter Fleischwurstsalat mit Käse mit Brot

Homemade sausage salad with cheese with bread

13,80 €

Unsere Traditionsgerichte...*Traditional dishes*

€

Hunsrücker Hausmacherwurst

*Leberwurst, Blutwurst, und Schwartenmagen
mit Brot und Butter*

11,80

Hunsrück homemade sausages

*Liver sausage, black pudding, collared pork
with bread and butter*

Bauernschinkenbrot

Butterbrot belegt mit rohem Eifeler Landschinken

11,80

Ham sandwich with farmhouse bread

Buttered bread with ham from the Eifel

Schwartenmagen mit Zwiebelsauce, Brot und Butter

*Unser Schwartenmagen wird nach dem alten Familienrezept
vom Vater Fritz (de Alde` Fritz) von der Landmetzgerei Wolf
eigens für uns hergestellt.*

11,80

Brawn (cold cut terrine/meat jelly) with onion sauce, bread and butter

*Our brawn is made according to an old family
recipe of father Fritz (de Alde` Fritz) produced
by the butcher Wolf specially for us*

Soonwald-Wildsülze

mit Zwiebelsauce und Pellkartoffeln

Soonwald wild boar in aspic with boiled potatoes

12,60

mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

Soonwald wild boar in aspic with homemade potato salad

16,50

Spundekäs´ mit kleinen Salzbrezeln

9,60

Spundekäs´ (cream cheese with spices and wine) with salted pretzel

Spundekäs´ mit Pellkartoffeln

11,40

Spundekäs´ (cream cheese with spices and wine) with boiled potatoes

Bliestaler Bauernhandkäs´ mit Musik,

10,20

*Sauerrahmkäse in Essig-Ölmarinade mit
Zwiebeln, Brot und Butter*

*Sour milk cheese served with onions in vinaigrette,
bread and butter*

Kleinigkeit zum Wein... *A little something to go with the wine*

Schmalztöpfchen mit Brot 5,40 €
Lard with bread

Schinkenmettwurst mit Brot und Butter 5,40 €
Air dried Mettwurst with bread and butter

Käsewürfel mit Salzgebäck 6,90 €
Cheese cubes with pretzels

Flammkuchen....*Tarte flambée* €

Flammkuchen VEGAN & BIO 13,10
Verschiedenes Bio-Gemüse, Kräuter und Sojacreme
*Tarte flambée with several organic vegetables, spices and
vegan-creme*

Flammkuchen mediterran, vegetarisch 11,80
mit Hirtenkäse und Peperoni
Tarte flambée with herder's cheese and banana peppers

Flammkuchen provenzalisch, vegetarisch 11,80
mit Hirtenkäse, gegrillter Zucchini, Paprika, Kräutern
und Creme fraiche
*Tarte flambée with herder's cheese, grilled vegetables, spices
and sour-creme*

Flammkuchen klassisch, 11,40
mit Speck und Zwiebeln
Classic tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen mit Lachs und Dill 12,60
Tarte flambée with wild salmon and dill

Etwas süßes... Sweet foods

Flammkuchen mit Apfel und Zimt 11,40
Sweet tarte flambée with apple and cinnamon

Frisch gekochter Milchreis
Rice pudding

	<u>große Portion</u>	<u>kleine Portion</u>
mit Zimt und Zucker with cinnamon and sugar	8,30 €	5,70 €

mit Kirschen with cherries	9,50 €	6,90 €
-------------------------------	--------	--------