

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*

10,50 €

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

12,00 €

Cremige hausgemachte Riesling-Kartoffelsuppe mit Brot

Riesling-potato soup with bread

7,50 €

Bockwurst mit würzigem Wein-Sauerkraut und Pellkartoffeln

Bockwurst with sauerkraut and boiled potatoes

12,50 €

Bockwurst mit würzigem Wein-Sauerkraut und Kartoffelsalat

Bockwurst with sauerkraut and homemade potato salad

14,50 €

Hausgemachter Fleischwurstsalat mit Brot

Homemade sausage salad with bread

10,50 €

Hausgemachter Fleischwurstsalat mit Käse mit Brot

Homemade sausage salad with cheese with bread

11,50 €

Unsere Traditionsgerichte...*Traditional dishes*

€

Hunsrücker Hausmacherwurst

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

9,90

Hunsrück homemade sausages

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

Bauernschinkenbrot

Butterbrot belegt mit rohem Eifeler Landschinken

9,90

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.*

9,90

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

10,50

mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

Soonwald wild boar in aspic with homemade potato salad

13,80

Spundekäs´ mit kleinen Salzbrezeln

8,00

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

Spundekäs´ mit Pellkartoffeln

9,50

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

Bliestaler Bauernhandkäs´ mit Musik,

8,50

*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 4,50 €
Lard with bread

Schinkenmettwurst mit Brot und Butter 4,50 €
Air dried Mettwurst with bread and butter

Käsewürfel mit Salzgebäck 6,90 €
Cheese cubes with pretzels

Flammkuchen....*Tarte flambée* €

Flammkuchen VEGAN & BIO 10,90
Verschiedenes Bio-Gemüse, Kräuter und Sojacreme
Tarte flambée with several organic vegetables, spices and vegan-creme

Flammkuchen mediterran, vegetarisch 9,90
mit Hirtenkäse und Peperoni
Tarte flambée with herder's cheese and pepperoni

Flammkuchen provenzalisch, vegetarisch 9,90
mit gegrillter Zucchini, Paprika, Kräutern und Creme fraiche
Tarte flambée with grilled vegetables, spices and sour-creme

Flammkuchen klassisch, 9,50
mit Speck und Zwiebeln
Classic tarte flambée with bacon and onions

Flammkuchen mit Wildlachs und Lauch 10,50
Tarte flambée with wild salmon and leek

Etwas süßes... Sweet foods

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Zucker 9,50
Sweet tarte flambée with apple, cinnamon and sugar

Flammkuchen „Beerentraum“ 9,90
Heidelbeeren, Himbeeren und Creme fraiche
Sweet tarte flambée with raspberries, blueberries and sour-creme

Frisch gekochter Milchreis

Rice pudding

	<u>große Portion</u>	<u>kleine Portion</u>
mit Zimt und Zucker with cinnamon and sugar	6,90 €	5,50 €

mit Kirschen with cherries	7,90 €	6,40 €
-------------------------------	--------	--------