



MENÜ

WILLKOMMEN *im Green House*

Green House entstand als Familienprojekt, das in der Küche einen Weg fand, das Wertvollste zu teilen: die Geborgenheit eines Zuhauses.

Unser Haus, umgeben von Natur und mit rustikal-einladender Atmosphäre, ist so gestaltet, dass sich jeder Gast wie zu Hause fühlt und gleichzeitig von unserem Team betreut wird.

Viele unserer Zutaten stammen aus unserem eigenen, chemikalienfreien Gewächshaus: von frischem Salat über Frühlingszwiebeln und Koriander bis hin zu Sellerie. Wir legen Wert auf Ruhe und Sorgfalt, unterstützen regionale Erzeuger und bereiten jedes Gericht mit frischen Zutaten und viel Liebe zu.

Vielen Dank für Ihre Teilnahme. Wir hoffen, dass Ihnen dieses Erlebnis genauso viel Freude bereitet wie uns die Vorbereitung.



VORSTART

GH

VERBOTEN

- **Caprese-Crostini** €3000
Ciabatta-Brot mit Tomaten, Käse, Basilikum und Pesto.
- **Knusprige Patacón-Körbe** €3500
4 Körbe mit knusprigen Kochbananenchips, gefüllt mit Bohnen und Chorizo.
- **Geräucherte Tomatensuppe** €4000
Geräucherte Tomaten in einer cremigen Suppe, dazu Käse und knuspriges Ciabatta-Brot.



Knusprige Patacón-Körbe

HAUSAUSWAHL

GH

LECKER

- **Chifrijo Green House** €5500
Schüssel mit Reis, Bohnen, Schweinebauch, Salat, Pico de Gallo, Avocado, Jalapeño und Chips.
- **Handwerklicher Burger** €6200
Torta aus 100 % Rindfleisch. Mozzarella, Speck, Essiggurken, Zwiebeln, Salat, Tomaten und Chipotle-Mayonnaise zwischen handwerklich hergestelltem Brot. Serviert mit Pommes frites.
- **Signature-Burger** €6800
Saftiges Angus-Rindfleisch-Patty. Salat. Tomate. Spezialsoße, Speck und Käse zwischen Brioche-Brötchen.
- **Green House Reis** €5500
Eine Mischung aus sautiertem Rindfleisch, Hähnchen und Schinken, serviert mit frischem Salat und Pommes frites.

- **Philly Cheesesteak** €6500
Streifen vom Rinderfilet, sautiert mit roten Zwiebeln, Rotwein und geschmolzenem Cheddar-Käse. Serviert auf handwerklich hergestelltem Brot mit Pommes frites.
- **Fusion Chicken Sandwich** €5600
Hähnchenfilet nach Wunsch (gegrillt oder paniert) in handwerklich hergestelltem Brot mit GH-Sauce, dazu Pommes frites.

KREOLISCH

- **Geräucherter Fleischtopf** €5800
Traditionelle costa-ricanische Suppe mit geräuchertem Fleisch, verfeinert mit authentischen Aromen
- **Reis mit Garnelen** €6500
Gebratener Reis mit Garnelen, serviert mit Salat und knusprigen Pommes frites.
- **schwarze Suppe** €4500
Rote-Bohnen-Suppe, serviert mit 2 Eiern, Kochbananen und Reis

KULINARISCHES ERLEBNIS *des Hauses*

Land

● JALAPEÑO-FUSION-RINDERLENDE

Gebratenes Rinderfilet mit cremigen Zwiebeln und einem Hauch frischer Jalapeños. Serviert mit zwei Beilagen.

€9,500

● FRANZÖSISCHES KOTELETT

Saftiges Schweinekotelett in Rotwein-Zwiebel-Confit, dazu 2 Beilagen

€7,500

● HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT RICOTTA

Saftige Hähnchenbrust gefüllt mit Paprika und Palmito-Käse, umwickelt mit knusprigem Speck und garniert mit cremigem Ricotta-Pesto. Serviert mit 2 Beilagen.

€7,400

● GRÜNER HAUSSALAT

Gemischter Salat auf Engelshaar-Pasta, kombiniert mit Oliven, al dente gekochtem Gemüse und geriebenem Parmesan.

€5,500

● FLEISCHSORTIMENT

150 g gegrillter Schweinebauch, 150 g Hähnchen-Fajitas und 100 g Rindfleischstreifen, serviert mit zwei handgepressten Tortillas, frischem Pico de Gallo und Guacamole.

€8,100

● PASTA BOLOGNESE

Spaghetti mit Rindfleisch in natürlicher Tomatensoße, dazu eine Käsemischung

€5,200

● ALFREDO

Gebratene Nudeln mit Hähnchen und Brokkoli in unserer Zwei-Käse-Sauce

€6,200

März

● LACHS

Perfekt gegartes Lachsfilet mit Öl und Sesamkörnern. Dazu zwei Beilagen.

€9,500

● RIB EYE (IMPORTIERT)

375 g, medium gebraten. Serviert mit 2 Beilagen.

€12,900

● MEERPASTA

Al dente gekochte Spaghetti, sautiert mit Garnelen, Champignons und Basilikum, serviert in einer cremigen Weißwein-Rosé-Sauce

€6,500

BEGLEITUNG

Reis – Salat – Rosmarinkartoffeln – Gemüse

DESSERTS

- **Affogato Baileys** €3000
Espresso, Baileys, Eiscreme und Samen
- **Panna Cotta** €2500
Italienisches Dessert mit karamellisierten Croutons
- **Brownie** €3000
Dazu gibt es Eis
- **Rollo GH Cannoli-Stil** €2800
Apfel-Nutella-Füllung, dazu eine Kugel Eiscreme
- **Disaronno (Verdauungstrakt)** €1800
Amber Amaretto Likör

GETRÄNKEBOX



Natürlich

- **Waldananas** €1900
Mischung aus Ananas, Minze und Aloe Vera
- **Erdbeerlimonade** €1900
Erdbeermischung mit einem Hauch Zitrone
- **Limonada Green House** €1900
Erfrischende Limonade nach karibischer Art
- **Früchte**
 - Wasser €1900
 - Milch €2000

** **Siehe verfügbare Optionen

LIQUORS

Fa box

BIER

- National ₺1800
 - Premium (Bavaria) ₺2000
 - Importiert ₺2000
-

COCKTAIL

- | | | | |
|-----------------|-------|---------------------|-------|
| ● Aperol Spritz | ₺3700 | ● Smirnoff | ₺2000 |
| ● Gin & Tonic | ₺3000 | ● Rum und Cola | ₺2000 |
| ● weiße Sangria | ₺2500 | ● Bacardi Cola | ₺1800 |
| ● Rote Sangria | ₺2500 | ● Moskauer Maultier | ₺2300 |
-

LIKÖRE

- Flor de Caña Rum ₺1500
 - Rum Zacapa ₺3700
 - Old Par ₺3000
 - Buchanans ₺3000
 - Johnny Black ₺3000
 - Don Julio Tequila ₺3200
 - Campari ₺1500
 - Hennessy Cognac ₺4000
-

WEINE

- Weiß (Tasse) ₺3000
- Rot (Tasse) ₺3000
- Flaschen S/B

