

## Snacks

- Tortilla Chips**<sup>7</sup>.....6,50€  
serviert mit Avocado-Sauerrahm-Creme und Tomaten-Salsa
- Sweet Potato Fries**<sup>7</sup>.....6,50€  
Süßkartoffel-Pommes mit hausgemachter Käsecreme
- Garlic Bread**<sup>4,7</sup>.....6,50€  
Knoblauchbrot mit Käse überbacken

### Monty's Supernachos<sup>7,8</sup>

Tortilla Chips mit Chili con Carne und Cheddar überbacken, dazu Tomaten-Salsa, Avocado-Sauerrahm-Creme, schwarze Bohnen und Jalapeños

9,80€  
für zwei 16,50€

## Starters

- Coconut-Lemongras-Soup**<sup>3,13</sup>.....6,00€  
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe
- Vegetable Tempura**<sup>4,5,7,10</sup>.....7,50€  
knuspriger Gemüse mix mit cremigem Chipotle-Dip
- Shrimp Tempura**<sup>4,5,7</sup>.....12,00€  
Garnelen im Knusperteig mit Wasabicreme
- Chili con Carne**<sup>7,8</sup>.....7,50€  
vom Fleisch aus artgerechter Aufzucht mit Tomaten, Bohnen und Avocado-Sauerrahm-Creme  
mit Käse gratiniert +2,00€

### GREENHOUSE Starter Combo<sup>3,4,12,13</sup>

kleine Coconut-Lemongras-Soup, Vegetable & Shrimp-Tempura, Hähnchenspieß mit Teriyakisauce und Garlic Bread ab zwei Personen pro Person 9,80€

## Salate

- Caesar's Salad**<sup>3,4,7</sup>.....9,50€  
Römersalat in cremigen Caesardressing mit Kirschtomaten, Garlic-Croutons und Parmesan  
mit Garnelen on Top<sup>5</sup> +6,00€  
mit gegrilltem Hühnchen on Top<sup>12,13</sup> +4,00€
- Chili-Mango-Chicken**<sup>12,13</sup>.....12,50€  
marinierte, gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Mango-Chutney an bunten Salaten in Himbeervinaigrette
- Burger Salad**<sup>7</sup>.....14,50€  
bunter Ackersalat in Meerrettich-Joghurtdressing mit 200g gegrilltem Premium Beef Burger und Mango-Chutney
- GREENHOUSE Salad**<sup>4,7,11</sup>.....14,50€  
bunter Ackersalat in Honig-Senf-Vinaigrette mit Ziegenkäse-Creme, gebackenen Kichererbsen-Bällchen und karamellisierter rote Beete

## Pasta

- California Summer Pasta**<sup>4,7,8</sup>.....14,50€  
Penne Rigate in Orangen-Chili-Sahnesauce mit Hähnchenruststreifen und Haselnüssen
- Fettuccine Pesto & Vegetables**<sup>4,7,8</sup>.....9,80€  
Bandnudeln mit GREENHOUSE Pesto und buntem Gemüse
- Cajun Shrimp Pasta**<sup>4,5</sup>.....16,00€  
mit Garnelen und feurigen Gewürzen, Knoblauchöl und Ofenzucchini
- Fettuccine Alfredo Blue**<sup>4,7,8</sup>.....13,50€  
Bandnudeln in Käsesahnesauce mit Walnüssen

# GREENHOUSE

RESTAURANT  
& BAR

### Liebe Gäste

Willkommen im GREENHOUSE.

Gönnen Sie sich bei Ihrem Aufenthalt in unserem Restaurant einen kleinen Urlaub vom Alltag. Beachten Sie bitte, dass wir ausschließlich Fleisch vom Rind, Schwein und Geflügel aus artgerechter und gesunder Haltung verarbeiten. Die Herkunft, Aufzucht, Haltung und Schlachtung wird von unseren Lieferanten dokumentiert.

Übrigens kann man bei uns auch exklusiv feiern. Lassen Sie sich gern von unseren Mitarbeitern für ihr geplantes Event beraten.

Ihr GREENHOUSE Team

## Streetfood

- Quesadilla**<sup>4,7</sup>  
gefüllte, gegrillte Weizentortilla mit Cheddar, Avocado-Sauerrahm-Creme und Tomaten-Salsa...  
mit Chili-con carne.....12,50€  
mit gegrilltem Hühnchen<sup>12,13</sup>.....12,50€  
mit Gemüse und Frischkäse<sup>7</sup>.....10,50€
- Chicken Fajita Burrito**<sup>4,7,8</sup>.....14,50€  
gefüllt mit Hühnchen, Paprika und Zwiebeln, gratiniert mit Cheddar Cheese und serviert auf mexikanischem Reis mit Crema und Salsa
- Classic Burrito Bowl**<sup>4,7,8</sup>  
gebackene Tortilla gefüllt mit Eisbergsalat, Bohnen, mexikanischem Reis, Sauerrahm und Tomatensalsa...  
mit Chili con Carne.....14,50€  
mit gegrilltem Hühnchen<sup>12,13</sup>.....14,50€  
mit Gemüse und Frischkäse<sup>7</sup>.....12,50€
- Steak & Cheese Wrap**<sup>4,7,8</sup>.....13,50€  
gegrillte Steakstreifen mit Mais-Bohnen-Salsa

## Aus dem Wok

- Yellow Mango Chicken**<sup>3,12,13</sup>.....16,50€  
mit Hühnchen, Mango und gelbem Kokosmilch-Curry
- Red Devil's Beef**<sup>3,12,13</sup>.....17,50€  
mit Steakstreifen, Wokgemüse und rotem Kokosmilch-Curry
- Chino Ranch Vegetables**<sup>vegan 1,5,8,15,16,17</sup>.....14,50€  
buntes Pfannengemüse und Babyspinat mit Orangen-Soja-Chili-Infusion und frittiertem Tofu
- Sweet Potato Curry**<sup>3,12,13</sup>.....15,50€  
mit Wokgemüsen und Süßkartoffel-Kokosmilch-Curry

## Kids

Nur für Kids und mit einer Kugel Eis

- Kids Stix**<sup>4</sup>.....5,50€  
panierte Hähnchenbruststreifen mit French Fries
- Kids Pasta**<sup>4,7</sup>.....5,00€  
Penne Rigate in Tomatensauce
- Kids Burger**<sup>4,7</sup>.....6,50€  
kleiner Burger und French Fries
- Kids Rice**.....6,50€  
Reispfanne mit Wokgemüse und Hühnchen

## Homemade Premium Burger

Alle Burger aus 200g reinem Premium Beef vom Hohenloher Rind aus Schwäbisch Hall serviert mit French Fries und Cole Slaw

- All American**<sup>4</sup>.....14,50€  
grilled Beef serviert mit Salat, Gurke, Tomate und Zwiebeln
- Chili-Cheese-Bacon**<sup>4,7</sup>.....15,50€  
unser All American mit Cheddar Cheese, Jalapeños und krossem Bacon
- Mexican**<sup>4,7</sup>.....15,50€  
nach einem Originalrezept aus Tijuana mit Salat, Tomaten-Salsa, Avocado-Sauerrahm-Creme, Cheddar Cheese, Jalapeños und rosa Zwiebel-Relish
- The CRISPY Caesar**<sup>4,7</sup>.....15,50€  
knusprige, gegrillte Hühnchenbrust, Parmesan, Römersalat, Caesardressing und Tomaten
- Big Kahuna**<sup>4,7</sup>.....16,50€  
bekannt aus Pulp Fiction mit Salat, Ananas, Käse, Bacon und einer fruchtigen Hawaii Spezial Sauce
- Veggi Burger**<sup>4,7,8</sup>.....14,50€  
Gemüsepatty mit Bio-Haferflocken, Quinoa, Shiitake und Hartkäse, Ananas, Avocado-Sauerrahm-Creme  
mit Sweet potato fries +2,00€

### Fajita Grill<sup>4,7,8</sup>

Ein ursprünglich texanisches Nationalgericht. Es entstammt aus dem spanischem „Falditas“ (kleine Stücke) und ist ein Rezept der Chicano Cowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln, anschließend mit Tequila flambiert. Serviert werden sie mit Tomatensalsa, Frijoles, Eisbergsalat, Avocado-Sauerrahm-Creme und Cheddar Cheese in warme Weizentortillas  
Chicken 18,50€  
Beef 19,50€  
Tofu<sup>13</sup> 16,50€

## Vom Grill

- California Steak (220g)**<sup>13</sup>.....22,50€  
gegrilltes Rumpsteak mit Wokgemüse, Süßkartoffelpüree und Purple-Curry-Jus
- GREENHOUSE Spareribs**<sup>7,11,12,13</sup>.....19,50€  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce, Cole Slaw und French Fries
- Surf & Turf (220g)**<sup>5,13</sup>.....26,00€  
gegrilltes Rumpsteak mit Garnele, Ananas-Chutney, hausgemachter BBQ-Sauce, Garlic-Bread und Gartensalat

### GREENHOUSE Combo<sup>1,2,3,4,7,13</sup>

BBQ Spareribs, Hähnchenspieß mit Teriyakisauce, Chicken-Fajita-Burrito, Caesar's Salad, Sweet potato fries, Salsa und Avocado-Sauerrahm-Creme 18,50€

## Sweets

- Churros**<sup>4,7</sup>.....6,00€  
gebackene Teigringe mit homemade Choco-Dip
- Trio of Sorbets**.....6,50€  
dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets
- Creme brûlée**<sup>7</sup>.....6,00€  
karamellierte Crème mit dem Aroma von der Tonkabohne
- Tod durch Schokolade**<sup>4,7,8</sup>.....9,50€  
lauwarmes Kuchlein, Mousse au Chocolate und weißes Schokoladeneis
- Cosmic Cookie Crunch**<sup>1,4,7,8</sup>.....7,50€  
Eiscreme von Cookies, Vanille, Karamell mit Dulce de leche, Macadamia-Knusper und Cookies
- Sticky Toffee**<sup>4,7,8</sup>.....7,50€  
Schokoladen-Dattel-Brownie, Vanilleeis und unbelievable English-Toffee-Cream

## Aperitif / Starter Drinks

Hugo <sup>3,A3</sup> .....	0,2l	6,90€
Holunderblütensirup, Zitrone, Minze, Soda Prosecco		
Aperol Sprizz <sup>1,A3</sup> .....	0,2l	6,90€
Aperol, Orange, Prosecco, Soda		
Negroni <sup>1</sup> .....		7,50€
Tanqueray Gin, Campari, Roter Vermouth und Pfeffer		
Afterwork <sup>1,A3</sup> .....		7,50€
Vermouth Likör, Grapefruit, Aloe Vera, Zitrone, Prosecco, Soda		

## Bier

Warsteiner vom Fass <sup>A1</sup> .....	0,3l	3,30€
.....	0,5l	4,80€
San Miguel vom Fass <sup>A1</sup> .....	0,3l	3,70€
König Ludwig Hefeweizen vom Fass <sup>A1</sup> .....	0,5l	4,80€
König Ludwig Kristallweizen <sup>A1</sup> .....	0,5l	4,80€
König Ludwig Dunkelweizen <sup>A1</sup> .....	0,5l	4,80€
König Ludwig Hefeweizen alkoholfrei.....	0,5l	4,80€
Warsteiner alkoholfrei <sup>A1</sup> .....	0,3l	3,00€
Corona <sup>A1,3</sup> .....	0,33l	4,00€

## Soft-Getränke

S. Pellegrino.....	0,2l	2,80€
.....	0,7l	6,00€
Aqua Panna.....	0,2l	2,80€
.....	0,7l	6,00€
Pepsi <sup>1,5</sup> .....	0,33l	3,50€
Pepsi Light <sup>1,5,7</sup> .....	0,33l	3,50€
7up <sup>3</sup> .....	0,33l	3,50€
Mirinda <sup>1,5</sup> .....	0,33l	3,50€

## Thomas Henry

Ginger Ale <sup>1</sup> .....	0,2l	3,00€
Bitter Lemon.....	0,2l	3,00€
Tonic Water <sup>6</sup> .....	0,2l	3,00€
Isenbeck Malzbier <sup>1</sup> .....	0,33l	2,50€
Rixdorfer Fassbrause <sup>1</sup> .....	0,33l	2,50€

## Dietz Premiumsäfte und Nektare

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Mango, Cranberry, Banane, Sauerkirsche.....	0,2l	3,00€
.....	0,4l	5,00€
Holunderschorle.....	0,4l	4,00€
Holunderblütensirup, Minze, Soda		
Hibiskus-Wasser <sup>1</sup> .....	1l	6,50€
Cranberrynektar, Hibiskussirup, Soda		
Citrus Fizz.....	1l	6,50€
Minze, Limetten, Zitronen, Gurke, Soda		

## Alkoholfrei

Homemade Lemonade		
Täglich wechselnde frische Lemonade		
.....	0,4l	5,00€
.....	1,5l Pitcher	16,50€
Homemade Eistee		
Täglich wechselnder frischer Eistee		
.....	0,4l	5,00€
.....	1,5l Pitcher	16,50€
Green Summer Fizz <sup>1,2</sup> .....		5,50€
Aloe Vera, Zitronengras, Minze, Waldmeister und Soda		
Creamy Colada <sup>A3</sup> .....		5,50€
frische Kokoscreme, Ananassaft, frische Ananas und Sahne		
Solero <sup>2</sup> .....		5,50€
Mangopüree, Maracujanektar, Vanillesirup und Limettensaft		
Mosquito <sup>1,6</sup> .....		5,50€
Ginger Ale, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Limetten und Minze		
Greeni <sup>1,3</sup> .....		5,50€
Limettensaft, Ananassaft, Minze, Zitronengras und Ginger Ale		

## Cocktails

Mojito <sup>3</sup> .....		8,50€
Pampero Blanco, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze und Soda		
Caipirinha <sup>3</sup> .....		8,50€
Sagatiba Cachaca, Limetten Cordial, weißer Rohrzucker und Limetten		
Moscow Mule <sup>6</sup> .....		8,50€
Smirnoff Vodka, Limettensaft, Gurkensaft und spicy Ginger		
Cosmopolitan <sup>1</sup> .....		8,50€
Vodka, Limettensaft, Orangenlikör, Cranberrynektar		
Cosmopolitan 1934 <sup>1,6</sup> .....		8,50€
Gin, Limettensaft, Orangenlikör, Himbeere		
Ramos Gin Fizz <sup>6,A3</sup> .....		8,90€
Tanqueray Gin, Orangenlikör, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Sahne, Eiweiß und Soda		
Pina Colada <sup>1,2,A3</sup> .....		8,90€
Pampero especial, Kokoscreme, Ananassaft, weißer Rohrzucker, Sahne und frische Ananas		
Swimming Pool <sup>1,2,A3</sup> .....		8,90€
Pampero Blanco, Blue Curacao, Kokoscreme, Ananassaft, weißer Rohrzucker, Sahne und frische Ananas		
Planter's Punch <sup>1</sup> .....		8,90€
Myers's Dark Rum, Grenadine, Limettensaft, Ananassaft, Angostura und Muskat		
Mai Tai <sup>1</sup> .....		8,90€
Tiki Sample Rum Blend, Cointreau, Limettensaft, Mandelsirup und Ananassaft		
Daiquiri		
brauner Rum, weißer Rohrzucker und Limettensaft auch mit Banane, Erdbeere oder Honigmelone <sup>1</sup> .....		
.....	1,5l Pitcher	29,00€
Margarita		
Tequila reposado, Cointreau, Limettensaft auch mit Erdbeere, Mango oder Apfel <sup>1</sup> .....		
.....	1,5l Pitcher	29,00€
Gin Basil Smash <sup>6</sup> .....		9,50€
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Basilikum und Weißer Rohrzucker		
Long Island Ice Tea <sup>1,5,6</sup> .....		9,50€
Pampero Blanco, Tequila Reposado, Cachaca, Orangenlikör, Smirnoff Vodka, Zitronensaft und Colasirup		
GREENHOUSE Tiki <sup>1</sup> .....		9,50€
Tiki Sample Rum Blend, Melonenlikör, Cointreau, Chartreuse verte, Limettensaft und Ananassaft		

## Sour's

Whiskey <sup>1,2</sup> .....		8,50€
Bulleit Bourbon, Zitronensaft, weißer Rohrzucker, Eiweiß und Angostura		
Amaretto <sup>1,2</sup> .....		8,50€
Disaronno, Apricot Brandy, Zitronensaft, weißer Rohrzucker und Muskat		
Vodka <sup>1,2</sup> .....		8,50€
Smirnoff, Vermouth Likör, Aloe Vera, Grapefruit, Zitrone und weißer Rohrzucker		

## Dessert Cocktail

Chocolate Raspberry Martini <sup>5,A3</sup> .....		7,50€
Vodka, Creme de Cacao, Schokolade, Himbeere, Sahne		
Banana Punch <sup>A3</sup> .....		7,50€
Rum, Banane, Erdnussbutter, Vanilleeis		

## Champagner / Prosecco

Enthält Sulfite		
Prosecco Valdobbiadene.....	0,75l	38,00€
Pommery Champagner Brut.....	0,75l	75,00€

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>6</sup>		
Bombay Sapphire.....		8,00€
Tanqueray.....		8,00€
Tanqueray ten.....		9,00€
Hendrick's.....		9,50€
Monkey 47.....		10,00€
Gin Mare.....		10,00€
Brockmanns.....		10,00€
Gin Sul.....		10,00€
Bulleit Bourbon Cola <sup>1,5</sup> .....		8,00€
Cuba Libre <sup>1,5</sup> .....		8,00€
Vodka Lemon <sup>7</sup> .....		8,00€

## Digestif 4cl

Amaretto Disaronno.....		5,00€
Molinari Sambuca.....		5,00€
Jägermeister.....		5,00€
Baileys Cream <sup>1,5,A2</sup> .....		5,00€
Ramazotti.....		5,00€
Grappa di Prosecco.....		6,50€
Schladerer Williams Birne.....		6,50€
José Cuervo Tequila Silver.....		6,50€
Belvedere Vodka.....		8,00€

...weitere Digestife können Sie bitte beim Personal erfragen

## Kaffee / Tee<sup>5</sup>

Espresso.....		2,00€
Doppelter Espresso.....		3,00€
Café Crème.....		2,50€
Milchcafé.....		2,50€
Cappuccino.....		2,50€
Latte Macchiato.....		3,00€
Darjeeling.....		3,50€
Grüner Tee.....		3,50€
Frische Minze.....		3,50€
Frischer Ingwer.....		4,50€

## Weine

Weine enthalten Sulfite.  
Jahrgänge bitte beim Personal erfragen.

### Weiss

Offen		
Chardonnay.....	0,2l	6,00€
Riesling.....	0,2l	6,00€
Grauburgunder.....	0,2l	6,00€
.....	0,5l Karaffe	14,00€
.....	1,0l Karaffe	27,00€

### Flaschenweine 0,75l

Kaitui   Sauvignon Blanc   Markus Schneider   Pfalz   Deutschland.....		36,00€
Grauburgunder Kabinett   Karl Pfaffmann   Pfalz   Deutschland.....		24,00€
Twin Oaks   Chardonnay   Robert Mondavi   Kalifornien   USA.....		38,00€
Lugana DOC   Cà dei Frati   Lombardei   Italien.....		40,00€

### Rot

Offen		
Spätburgunder.....	0,2l	6,00€
Merlot.....	0,2l	6,00€
Primitivo.....	0,2l	6,00€
.....	0,5l Karaffe	14,00€
.....	1,0l Karaffe	27,00€

### Flaschenweine 0,75l

Sangiovese IGT   Umbria   Fantini Farnese   Abruzzen   Italien.....		22,00€
Zinfandel Classic   Beringer Vineyards   Napa Valley   Kalifornien.....		30,00€
Rioja Reserva   Tempranillo   Baron de Ley   Rioja   Spanien.....		36,00€
Black Print   Cuvée   Markus Schneider   Pfalz   Deutschland.....		44,00€

### Rosé

Drostdy Hof Rosé   Cabernet Sauvignon   Drostdy Wineries   Stellenbosch   Südafrika.....		22,00€
--	--	--------