



WARSTEINER
FAMILIEN TRADITION  SEIT 1753

Allergene & Zusatzstoffe

Wir informieren Sie gerne über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Bei der Zubereitung unsere Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Krebstiere, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse und Schwefeldioxid und Sulfite als Zutaten, diese sind in einer separaten Übersicht gekennzeichnet. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüssen und Erdnuserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Paranüssen, Pecannüssen, Macadamianüssen, Cashewkernen), Sellerie und Sellerieerzeugnissen, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Sesamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtiere, Schwefeldioxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Servicepersonal.

SHAPED BY TRADITIONAL
FLAVOURS & MODERN
AMERICAN INFLUENCES THIS
IS A PLACE FOR REAL GOOD
FOOD: **L.A. FAJITAS** WITH
SMASHED AVOCADO, **HOME-
COOKED SALSA** DUSTED WITH
CHILI SALT; **SLOW-COOKED
TACOS** SERVED FAST.

FRESH, EXCITING, FEEL-GOOD.
THIS IS A CRASH COURSE IN
MODERN CALIFORNIA.

WELCOME TO **greenHOUSE**
California Grill & Bar

SNACKS

TORTILLA CHIPS ^{15,16,17} 6.50
serviert mit Guacamole und Pico de Gallo Tomatosalsa

NEW SWEET POTATOE FRIES ^{6,d} 6.50
Süßkartoffelpommes mit homemade fundido Cheesecream

NEW DUCK CROQUETTAS ^{1,6,15,17} 6.50
gebackene Süßkartoffel-Entenkroketten mit Chipotle Dip

SPECIAL **MONTYS SUPERNACHOS** ^{11,15,16,17,a}

Tortilla Chips mit Chili con Carne und Cheddar überbacken, dazu Tomatensalsa, Crema, Guacamole, Jalapeños und Frijoles
geeignet für zwei 16.50

STARTERS

CORN CHOWDER WITH BACON & POPCORN ^{6,15,16,17,a} 6.00
Maisschaumsüppchen mit geräuchertem Popcorn

VEGETABLE TEMPURA ^{1,6,8,15,17,c} 7.50
knuspriger Gemüsemix mit cremigem Chipotle-Dip

NEW RECIPE SHRIMP TEMPURA ^{1,2,6,c} 12.00
Garnelen im Knusperteig mit Wasabi-Creme

CHILI BEEF TATAR ^{1,5,10,15} 12.00
Premium Beef mit Chili-Mangochutney & Süßkartoffelchips

HOT & SPICY CHICKEN WINGS ^{1,5,15,16,17} mit homemade BBQ - Sauce

6 Stück 5.50
12 Stück 8.50

SALADS

CAESAR'S SALAD ^{1,6,11,15} 8.00
Römersalat in cremigen Caesardressing mit Kirschtomaten, Garlic-Croutons & Parmesan

mit Garnelen on Top ² 6.00

mit gegrilltem Hähnchen on Top 4.00

CHILI MANGO CHICKEN SALAD ^{1,5,9,10,15} 11.50
marinierte gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Mango an bunten Salaten in Ingwer-Vinaigrette

GREENHOUSE SALAD ^{VEGAN 7} 9.50
Salate vom Markt mit Quinoa, Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen, hausgemachtem Mangochutney & Green Goddess Dressing

NEW CHICKEN SKIN SALAD ^{5,6,9,10,15,16} 11.50
Baby Leaf Salat mit krosser gebackener Hühnerhaut, Sesam-Ingwer-Dressing und Chipotle Mayo

NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW NEW

TOSTA-LICIOUS

der perfekte Starter:
drei krosse, gebackene Maistortillas mit köstlichen Füllungen & legendary la Victoria Sauce

PORK PIBILL ^{5,6,11,15,16,17,18} 7.50
pulled Pork in spezieller Yucatean-Marinade mit feurigen Zwiebeln, knackigem Eisbergsalat, Gurken-Jalapeños-Relish, Crema und Guacamole

NEW RECIPE CHICKEN TINGA ^{1,5,6,11,15,16,17} 7.50
Huhn mit Zwiebeln, rauchiger Chipotle, Queso fresco, Koriander, Tomatensalsa und Limette

STEAK & CHEESE ^{11,15,16,17} 8.50
gegrillte Steakstreifen mit Mais-Bohnen-Salsa & Queso fresco

NEW SOFITAS ^{VEGAN 11,15,16,17} 8.50
Quinoa-Mais-Bohnensalsa, Paprika und spicy Pico de Gallo

greenHOUSE **STARTER COMBO** ^{1,2,5,6,8,15,16,17}

Corn Chowder, Chicken Wings, Vegetable Tempura, Shrimp Tempura, Pork Pibill

Ab 2 Personen pro Person 8.50

STREETFOOD

NEW QUESADILLA ^{1,6,11,15,16,17,a,d} 11.50
mit Chili con Carne und Cheddar gefüllte Weizentortilla dazu Guacamole, Tomatensalsa und Crema

CLASSICO BURRITO BOWL ^{1,5,6,11,15,16,17} 12.00
gebackene Tortilla gefüllt mit Eisbergsalat, Chicken Tinga, Frijoles, Queso fresco dazu Crema, Pico de Gallo, Guacamole & Mexican Rice

CHICKEN FAJITA BURRITO ^{1,6,15,16,17,d} 12.50
gefüllt mit Hähnchen, Paprika und Zwiebeln, gratiniert mit Cheddar Cheese und serviert auf mexikanischem Reis mit Crema und Salsa

PORK-ENCHILADA ^{1,6,9,a,b,d} 9.50
mit pulled Pork gefüllte Weizentortillas in fruchtig-scharfer Tomatensauce, geschmolzenem Käse, Mexican Rice und schwarzen Bohnen

STIR FRY'S

„Stir Fry oder auch Chai“ traditionelle, asiatische Gartetechnik im Wok – die in Kalifornien mit neuen Rezepturen interpretiert wird.

- YELLOW MANGO CHICKEN** ^{3,15,16} 14.50
Kokosmilch - Chili mit Hühnchen, Mango & Koriander
- NEW GLORY BEEF CURRY** ^{3,8,15,16,17} 16.00
Kokosmilch - Chili - Panang - Curry, Steakstreifen mit Wok - Gemüse
- NEW RECIPE CHINO RANCH VEGETABLES** ^{VEGAN 1,5,8,15,16,17} 14.50
buntes Pfannengemüse & Babyspinat mit Orangen - Soja - Chili - Infusion und frittiertem Tofu
- ALLE STIR FRY'S SERVIEREN WIR MIT AROMA - REIS**
- HOMEMADE PREMIUM BURGER**
alle Burger aus 200 g reinem Premium Beef, serviert mit French Fries and Cole Slaw
- ALL AMERICAN** ^{1,5,6,7,9,12,14,15,16,17} 12.50
grilled Beef serviert mit Salat, Gurke, Tomate & Zwiebeln
- CHILI-CHEESE-BACON** ^{1,5,6,7,9,12,14,15,16,17,a,d} 14.00
unser All American mit Cheddar Cheese, Jalapeños & krossem Bacon
- MEXICAN** ^{1,5,6,7,9,11,12,14,15,16,17,d} 14.50
nach einem Originalrezept aus Tijuana mit Salat, Pico de Gallo, Avocado, Crema, Cheddar Cheese, Jalapeños & rosa Zwiebel Relish
- THE CRISPY CAESAR** ^{1,5,6,7,9,12,15,16,17,c} 13.50
knusprig marinierte Hühnerbrust, Parmesan, Mayo, Kapern & Tomaten
- BIG KAHUNA** ^{1,5,6,7,9,12,14,15,16,17,b,d} 14.80
bekannt aus Pulp Fiction mit Salat, Ananas, Käse, Bacon & einer fruchtigen Hawaii Spezial Sauce
- VEGGI BURGER** ^{VEGETARISCH 1,5,6,7,12,14} 14.50
Gemüsepaty mit Bio-Haferflocken, Quinoa, Shiitake und Hartkäse, Ananas, Guacamole, Salsa Roja und Sweet Potato Fries
- NEW MR. CRABS** ^{1,2,6,7,9,14,15,16,17} 17.50
California Original mit Crab Cake, Salat, Zwiebeln, Tomate und Meyer-lemon-caper Dip
- NEW FALAFEL BURGER** ^{VEGETARISCH 1,6,7,9,14,15,16,17} 14.50
mit frittiertem Tofu, Mangochutney, Crema, Salat, Tomate, Zwiebeln und Sweet Potato Fries

MIT SWEET FRIES +2.00

FAJITA GRILL

Ein ursprünglich texanisches Nationalgericht. Entspringt dem spanischem „Falditas“ (kleine Stücke) & ist ein Rezept der Chicano Cowboys des 19. Jahrhunderts. Mundgerecht geschnittenes Fleisch, gegrillt mit Paprika & Zwiebeln, anschließend mit Tequila flambiert. Serviert werden sie mit Pico de Gallo, Frijoles, Eisbergsalat, Guacamole, Cheddar Cheese & Crema in warme Weizen-tortillas gerollt & von Hand gegessen.

- CHICKEN** ^{1,6,15,16,17,d} 17.50
BEEF ^{1,6,15,16,17,d} 18.50
TOFU ^{NEW VEGAN 1,15,16,17} 16.50

GRILL

- NEW RECIPE „CHICKEN ADOBADO“** ^{1,6,15,16,c} 15.00
Crispy Tempura Chicken mit creamy Corn und Mexican Rice
- NEW RECIPE CHILI SIZE PORK** ^{6,11,15,17,a} 16.00
Medaillons vom Schweinefilet mit Chili con Carne, Queso fresco, Mexican Polenta & Cole Slaw
- NEW RECIPE SURF & TURF** ^{4,6,15,b} 24.00
gegrilltes Rumpsteak (220 g) & Pulpo mit Ananaschutney, homemade BBQ Sauce, Mexican Polenta, Crema & Gartensalat
- NEW „CALIFORNIA STEAK“** ^{5,6,8,9,11,15,16,17} 19.80
gegrilltes Rumpsteak (220 g) mit Wokgemüse, Süßkartoffelpüree und Purple - Curry - Jus
- GREENHOUSE SPARE RIBS** (400 g) ^{6,11,15,16,17,d} 16.50
serviert mit homemade BBQ- Sauce, Cole Slaw und French Fries

- greenHOUSE COMBO** ^{1,5,6,15,16,17,b,d} 17.50
BBQ Spare Ribs, hot Wings, Chicken Fajita Burrito, Caesar's Salad, sweet Potato Fries dazu Crema, Salsa und Guacamole

SWEETS

- CHURROS** ^{NEW 1,6,12} 6.00
gebackene Teigringe mit homemade Chocodip
- TRIO OF SORBETS** ^{VEGETARISCH 6} 6.50
dreierlei hausgemachte Fruchtsorbets
- CRÈME BRÛLÉE** ^{6,12} 6.00
karamellisierte Crème mit dem Aroma von der Tonkabohne
- CEREAL MILK PANNA COTTA** ^{NEW 1,6,13} 6.80
mit gebackenen Butterstreuseln und Milk-Crunch
- COSMIC COOKIE CRUNCH** ^{1,6,12,13} 7.50
Eiscreme von Cookies, Vanille, Karamell mit Dulce de leche, Macadamiaknusper, crunchy Cookie
- STICKY TOFFEE** ^{NEW RECIPE 1,6,12,13} 7.50
Schokoladen - Dattel - Brownie, Vanilleeis & unbelievable English - Toffee - Cream

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- 2 Krebstiere
- 3 Fische
- 4 Weichtiere
- 5 Soja
- 6 Milch einschließlich Laktose
- 7 Erdnüsse
- 8 Sellerie
- 9 Senf
- 10 Sesam
- 11 Sulfite
- 12 Eier
- 13 Macadamianüsse
- 14 Mandeln
- 15 Knoblauch
- 16 Zwiebeln
- 17 Paprika

ZUSATZSTOFFKENNZEICHNUNG

- a Nitritpökelsalz
- b Konservierungsstoffe
- c Geschmacksverstärker
- d Farbstoffe

