

FOR „GRÜNE SOSSE“ – LOVERS ONLY

GRÜNE SOSSE BUTTERMILCH-KALTSCHALE ^{C,G,J} 5,00
MIT PUMPERNICKEL-STAU^A
„GREEN SAUCE“ BUTTERMILK-COLD DISH ^{C,G,J} WITH
PUMPERNICKEL-DUST^A

GRÜNE SOSSE^{C,G,I,J} MIT KARTOFFELN UND EIC^C 10,00
GREEN SAUCE^{C,G,I,J} WITH POTATOES AND EGG^C

MARINIERTES HÄHNCHEN MIT GRÜNER SOSSE^{C,G,I,J} 14,50
UND BUNT GEMISCHTEM SALAT^{G,J}
MARINATED CHICKEN WITH GREEN SAUCE ^{C,G,I,J}
AND MIXED SALAD^{G,J}

WIENER SCHNITZEL^{A,C} MIT GRÜNER SOSSE^{C,G,I,J} UND 25,00
KARTOFFELN
„WIENER SCHNITZEL“^{A,C} WITH „GREEN SAUCE“^{C,G,I,J} AND
POTATOES

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE WIRD AUS FEINGEHACKTEN
KRÄUTERN HERGESTELLT. DIE TRADITIONELLE
ZUSAMMENSETZUNG BESTEHT AUS BORETSCH, KERBEL,
KRESSE, PETERSILIE, PIMPINELLE, SAUERAMPFER UND
SCHNITTLAUCH,

GREEN SAUCE IS A HERBED COLD, TRADITIONAL SAUCE
FROM FRANKFURT.

IT'S MADE OF SEVEN HERBS LIKE BORAGE, CHERVIL, CRESS,
PARSLEY, PIMPINELLA, SORREL AND CHIVES.

