

Winterkarte

DEZEMBER
2024


Tapasgerichte des Monats


Garnelen (4Stück) ^{4.11.A,B,I,J,L} 10,90
Knoblauch, Limette, Tomate, Chili,
Knoblauchbrot

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 11,90
Olivenöl, Tomaten Ragoût, Knoblauch,
Kräuter

**Knuspriger zarter Schweinebauch
auf Krautsalat** 12,90
Sous vide gegarter Schweinebauch, Kross
gebraten, Krautsalat, Burgundersoße

Wraps

Bistro Wrap ^{3.11.A,G} 10,50
Tomate, Gurke, Salat, Kraut, Kartoffelrösti, 
Cocktail-Sauce
+ Hähnchen (+2,50)

Wrap Mediterran ^{3.4.11.A,G} 10,50
Grillgemüse, Feta, Salat, Cocktail-Sauce 
+ Hähnchen (+2,50)


Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat **oder** Pommes frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Winterzeit im Bistrogreth

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido 6,50
Hokkaido, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne,
geröstete Kerne, Kernöl

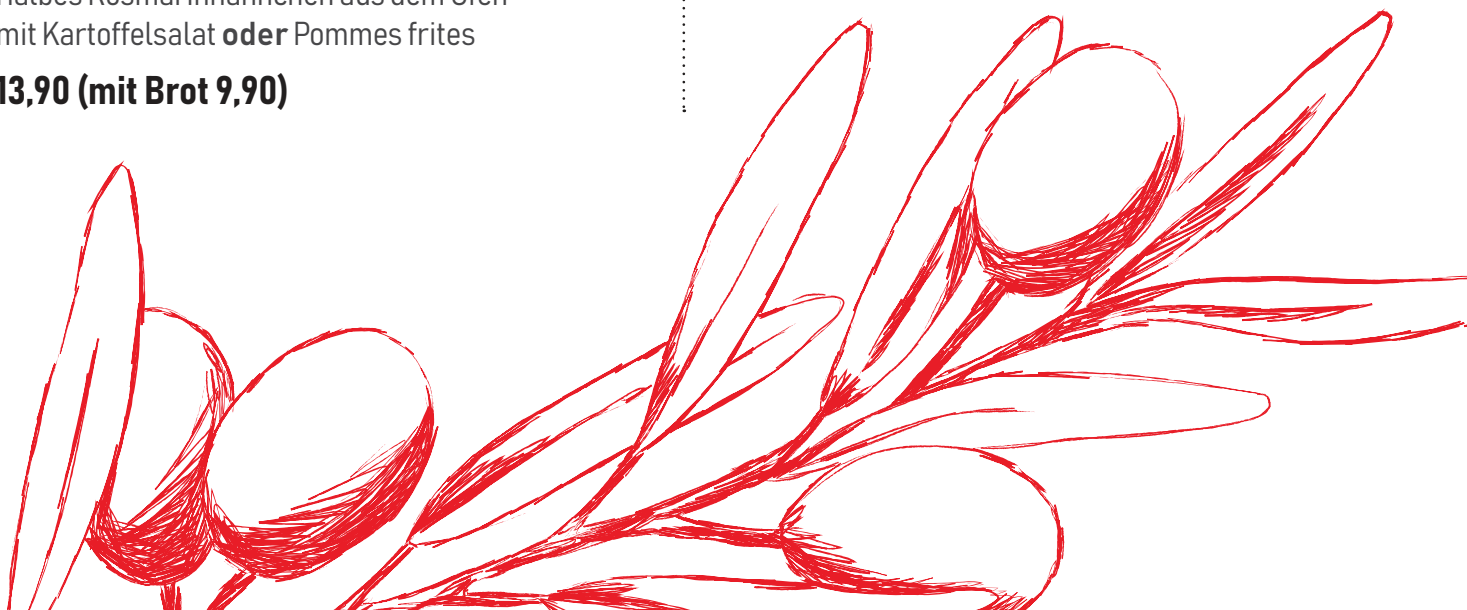
Kokos-Thai-Curry Suppe 6,90
Rotes Thai-Curry, Kokosnussmilch,
Weißwein, Gemüsebrühe, Gemüse 

Gaisburger Marsch 10,90
Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte,
Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Tagliatelle mit Meeresfrüchten 14,90
Tagliatelle, Meeresfrüchte, Kräuter,
Gemüsebrunoise, Weißwein-Sahne-Sauce

Roastbeef vom Rind 18,90
Knuspriges Rösti, Remouladensoße,
Salatbouquet

Allergenkarte im Bistro erhältlich
oder fragen Sie uns gerne.



Winterkarte


DEZEMBER
2024

Dinnele

Speck, Zwiebel ^{2,3,4,AC,GL} 10,90

Speck, Zwiebel, Käse ^{2,3,4,AC,GL} 11,50

Tomate, Mozzarella, Kräuter-Pesto ^{2,3,AC,G}  11,90

Champignons, Lauch Käse ^{2,4,AC,GL} 
+ Landschinken (+2,50) 11,90

Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten, Feta ^{2,4,5,AC,G,JL}  12,90

Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten, roher Schinken ^{2,3,4,5,A,JL}
+ Feta (+2,50) 13,90

Kräuterpesto, Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten ^{2,3,5,A,JL}  12,90

Chorizo, Lauch, Tomaten ^{2,3,4,AC,G,JL} 13,90

Graved Lachs, Tomate, Lauch, Zitronenöl ^{AC,G,JL,D} 14,90

Burger

Greth-Burger ^{3,4,7,AC,G,I,JL} 10,90
100%-Rinderpatty, Bergkäse, Bacon, Gurken, Tomaten, Rotweinzwiebeln, Salat, hauseigene Burger-Sauce

Vegi-Burger ^{3,4,AC,G,I,JL}  10,90
Kartoffelrösti, gebratene Champignons, Käse, Tomate, Salat, Schmelzzwiebeln, Cocktail-Sauce

Portion Pommes ^{3,4,7} 
mit Ketchup oder Mayo klein 4,90
+ Ketchup/Mayo (+0,30) groß 6,90

Badisch-Schwäbische Küche

Wurstsalat ^{2,3,4,11,AC,I,JL} 12,90
Frisch geschnittener Wurstsalat, Essiggurken, Ei, Tomate, Zwiebel, Hausdressing

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,11,AC,G,I,JL} 12,90
Frisch geschnittener Wurstsalat, Essiggurken, Ei, Tomate, Zwiebel, Hausdressing, Bergkäse

Käsespätzle ^{3,AC,G,I}  13,50
Käsevariation, Schmelzzwiebeln

Die Klassiker

Bistrogreth Teller  14,90
Vegetarisch ^{2,3,4,5,AC,I,JL}
Grillgemüse, getr. Tomaten, Feta, Kräuteroliven

Bistrogreth Teller Schinken ^{2,3,4,5,AC,G,I,JL} 16,90
Grillgemüse, getr. Tomaten, Italienischer Landschinken, Grana Padano, Kräuteroliven

Bistrogreth Schlemmerteller ^{2,4,5,A,G,I,JL} 19,90
Grillgemüse, getr. Tomaten, Italienischer Landschinken, Grana Padano, Kräuteroliven

Vinogreth Teller ^{2,3,4,5,AC,G,I,JL}
1Pers. 17,90
Italienischer Landschinken, Fenchel-salami, verschiedene Käsesorten, getr. Tomaten, Kräuteroliven
2Pers. 26,90

Salate

Beilagensalat ^{3,4,7,AC,G,I,JL}  5,90
Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Bistro-Salat ^{3,4,7,AC,G,I,JL}  8,90
Blattsalate mit hauseigenem Dressing
...als Mediterran  14,90
...mit Chicken Nuggets 14,90
...mit Fischknusperle 15,90