



HOTEL • RESTAURANT
ZUM GRÜNEN KRANZ

BIER-SPECIALS



BELLHEIMER MEISTERSUD

Würzig & Trüb

Früher musste der angehende Meister bei der Abschlussprüfung mit einem Sud nach Meister-Art beweisen, dass er sein Handwerk in Vollendung beherrscht. Noch heute wird der mildwürzige, extra lang gereifte Bellheimer Meistersud nach der anspruchsvollen Rezeptur der alten Meister gebraut.

5,3 % vol

BELLHEIMER HELL

Frisch & Mild

Beste Brautradition aus der Pfalz und erlesene Rohstoffe machen unser Bier so besonders. Die aromatischen Spezialmalze und der sorgsam ausgewählte Hopfen verleihen unserem hellen Vollbier seinen frischen und milden Geschmack

4,9 % vol

BELLHEIMER DOPPELBOCK

Stark & Dunkel

Echte Prachtstücke - die Bellheimer Ziegenböcke. Doch Namensgeber für unser Bockbier sind sie nicht. Nach der Legende geht der Name auf ein altes Brauer-Ritual zurück: Nach dem Fassanstich setzten sich die Lehrlinge auf einen mit Bier getränkten Holzbock –NUR, wenn sie beim Aufstehen daran kleben blieben, war das Gebräu stark genug.

7,8 % vol

BELLHEIMER KELLERBIER

Naturtrüb

Das feinwürzige, naturbelassene Bier ist eine Hommage an Johann Karl Silbernegel. Original gebraut nach dem Rezept, mit dem er vor über 150 Jahren die Bellheimer Brauerei begründete.

Eine Freude für alle, die es naturtrüb und vollmundig mögen.

4,8 % vol



HOTEL • RESTAURANT
ZUM GRÜNEN KRANZ

VORSPEISEN

TATAR VOM RIND

Salatstrauß i,j,e,h,f
15,90 €

RINDERCARPACCIO

Feigensenf mariniert | Parmesan | Salatstrauß i,j,e,h,f
17,00 €

ZIEGE & FEIGE

Karamellisierter Ziegenkäse | Blattsalat | Feigenchutney i,j,e,h,f
13,50 €

SUPPEN

GRÜNKERNSUPPE

handgerollte Markklößchen | Schnittlauch i,j,e,h,f,a,g
8,00 €

KÜRBISCREMESUPPE

Curryaromen | geröstete Kerne | Kernöl | Milchschaum i,j,e,h,f
8,00 €

Gold's



HOTEL • RESTAURANT
ZUM GRÜNEN KRANZ

QUER BEET | FLEISCHLOS | PASTA

BOLD'S SALAT BOWL ^(3,4)

Blatt- & Rohkostsalate | Hausdressing | Tomate | Gurke
15,90 €

- Ziegenkäse 17,90 €
- Lachsfilet 18,90 €
- Scampi 19,90 €

KÜRBISTEIGTASCHEN

Kürbis | geröstete Kerne | Kernöl
18,90 €

SPAGHETTI

aglio e olio | Cherry-Tomaten ^{a,e,h,i,j}
16,90 €

zzgl. gebratene Scampi. 19,90 €

LACHSFILET MIT MEERRETTICHKRUSTE

Bandnudeln | Kürbis | Velouté ^{a,e,h,i,j}
26,90 €

BEILAGENSALAT

Gemischter Blattsalat & Rohkost | Tomate | Gurke | Radieschen | Croutons ^{g,i,j,e,h,f}
5,50 €





HOTEL • RESTAURANT
ZUM GRÜNEN KRANZ

KLASSIKER

SENIOR CHEF'S SAUMAGEN

Sauerkraut | Bratenjus | Bratkartoffeln_{g,i,j,13}
16,90 €

SCHWEINESCHNITZEL,- PANIERT GEBRATEN-

Rahmsauce | Pommes _{a,e,g,h,i,j}
18,50 €

CORDON BLEU

Schinken-Käsefülle | Zitrone & Preiselbeeren | Pommes _{a,e,g,h,i,j}
20,90 €

RUMPSTEAK

Kräuterbutter | Zwiebeln | Pommes _{a,e,h,i,j}
29,90 €

WILDRAGOUT

handgerollte Schneebällchen | Selleriepüree | Preiselbeeren _{a,e,h,i,j}
25,80 €

KALBSLEBER „BERLINER ART“

Apfel | Schmorzwiebeln | Jus | Kartoffelpüree _{a,e,h,i,j}
20,90 €

Seniorengericht abzgl. 2,00 € | Port. Sauce extra 2,50 € | Umbestellungen von Beilagen etc. 2,00 €

Beachten Sie bitte:

Wir sind kein Vegan-vegetarisches Restaurant

Ungetrübter Genuss

Sollten Sie unter lebensbedrohlichen Allergien leiden, können wir dafür nicht die Verantwortung übernehmen.

Das Restaurant ist am Abend ab 17:30 Uhr geöffnet mit einem Küchenschluss um 21:00 Uhr
sowie der Schließung des Restaurants um 22:00 Uhr.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.



HOTEL • RESTAURANT
ZUM GRÜNEN KRANZ

SÜßE NASCHEREIEN

EIS & HEIß

Geeister Mini-Cappuccino mit einem Espresso c,g,8
6,00 €

GEEISTER CAPPUCCINO

Halbgefrorene Eisspezialität mit Kaffeearomen c,g,8
6,00 €

SÜßES DUO

Gebrannte Crème von Vanille / fruchtiges Sorbet c,g,8
6,50 €

CRÈME BRÛLÉE

von der Tonkabohne / Pistazieneis c,g,8
9,90 €

GEMISCHTES EIS

Vanille / Schokolade / Erdbeere c,g,8
4,50 €
mit Sahne 5,50 €

Kugel Eis	1,50 €
Kugel Sorbet	2,50 €
Port. Sahne	1,00 €

