

Grün Weiss

RISTORANTE PIZZERIA

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem kleinen Restaurant „Grün Weiss“ im schönen Gonsenheim. Hier erwartet Sie Italiens feinste Küche mit einer kulinarischen Rundreise. Lasagne aus der Emilia Romana, Spaghetti aus Lazio, Pizza aus Kampanien und Saltim bocca, der kulinarische Stolz aus Rom.

Der Weinkeller ist gut gefüllt mit ausgesuchten italienischen und rhein-hessischen Weinen. Ein kühles Fassbier und zahlreiche alkoholfreie Getränke runden unser Angebot ab.

Ob Hochzeit, Taufe, Firmenjubiläum – gerne richten wir für Sie Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten aus. Zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, so sprechen Sie uns an. Selbstverständlich geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Gerichten enthaltenen Zutaten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und schönen Aufenthalt bei uns: „vi auguro buon appetito“!

Ihr Toni & Team

Antipasti – Vorspeisen

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 1. Pizzabrot „Natura“
mit Olivenöl und Sahne | 5,20 | 7. Insalata di Marinara
Meeresfrüchtesalat mit Zitronensaft
und bestem Olivenöl | 11,90 |
| 2. Pizzabrot „Rot“
mit Tomatensauce und Knoblauch | 5,90 | 8. Carpaccio di Manzo
zarte, hauchdünn geschnittene
Rinderfiletscheiben mit frischen
Champignons, Sellerie, Zitrone und
Parmesan, dazu Brot | 14,50 |
| 3. Pizzabrot „Weiß“
mit Gorgonzola-Sahne-Sauce | 6,50 | 9. Antipasti misti (ab 2 Pers.) p. P. 12,50
gegrilltes Gemüse, Melone mit
Parmaschinken, Tomaten,
Mozzarella, Bruschetta, dazu
Pizzabrot „Natura“ | |
| 4. Bruschetta
4 knusprig geröstete
Weißbrotscheiben mit Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und
Parmesan belegt | 6,90 | 10. Formaggio di Pastore al forno
gebackener Hirtenkäse mit Salat | 9,80 |
| 5. Caprese
Tomaten- und Mozzarellascheiben
mit Basilikum, Olivenöl und Crema
di Balsamico | 8,20 | 11. Gefüllte Champignons
Gefüllt mit Schafskäse und Spinat,
überbacken mit Käse und
Tomatensauce | 11,70 |
| 6. Gamberetti al Forno con aglio
Garnelen in Olivenöl und
Knoblauch, im Ofen gratiniert | 12,90 | | |

Zupe – Suppen

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 15. Minestrone Toskana | 6,50 | 16. Crema di Pomodoro | 6,20 |
| verschiedene Gemüse der Saison in Brühe mit Pesto und mit fein geriebenem Parmesan | | leckere cremige Tomatensuppe nach italienischem Rezept | |

Insalata – Salate

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 20. Insalata Mista | 7,50 | 23. Insalata Primavera | 13,90 |
| klassischer italienischer gemischter Salat mit Joghurt-Dressing | | bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Melone und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |
| 21. Insalata di Rucola | 9,20 | 24. Insalata Argentina | 16,90 |
| Rucolasalat mit frischen Champignons, cremigem Hirtenkäse natur, grünen Peperoni, Parmesan und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | | Bunter Salatteller mit Streifen vom gebratenen Rumpsteak, dazu Oliven, Pepperoni und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |
| 22. Insalata Mista con Tonno | 11,50 | 25. Insalata Mista con Pesce | 18,90 |
| Gartensalate mit Thunfisch, Schinken, Käse, gekochtem Ei und Joghurt-Dressing | | Gartensalate mit gegrilltem Pesca di oggi (Fischfang des Tages), Oliven, grünen Peperoni und hausgemachtem Essig-Öl-Dressing | |

Pasta fatto in Casa – Hausgemachte Nudeln

Kleines Pasta-Lexikon

Gnocci: Nocken aus Kartoffel- und Nudelteig	Lasagne: dünne Nudelplatten, geschichtet
Mezzelune: gefüllte Teigtaschen	Rigatoni: röhrenförmige Nudeln
Spaghetti: ca. 25 cm lange dünne Pasta	Tagliatelle: Bandnudeln
Tortelloni: gefüllte Teigware	Farfalle: Nudeln in Schmetterlingsform

Glutenfreie Nudeln berechnen wir mit einem Aufpreis von 3 €.

29. Mezzelune Champignons 11,90	33. Tortelloni Spinaci 12,50
mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Sahne-Champignons-Sauce	mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit frischem Blattspinat und Knoblauch in fruchtiger Tomaten-Sauce
30. Mezzelune Burro e Salvia 11,20	34. Gnocchi Gorgonzola 12,90
mit Ricotta und Spinat gefüllt, in Salbei-Butter geschwenkt	in würziger Gorgonzola-Sahne- Sauce
31. Gnocchi Barese 11,50	35. Pasta Mista 15,80
mit Mozzarella und Basilikum in fruchtiger Tomaten-Sauce	dreierlei Sorten Pasta in dreierlei Saucen
32. Tortelloni alla Panna 11,90	
mit Ricotta und Spinat gefüllt, in cremiger Schinken-Sahne-Sauce	

Al Forno – aus dem Ofen

36. Kartoffelgratin 9,80	38. Combinazione 10,40
Mit Sauce Hollandaise, Broccoli und Jalapeños	Rigatoni, Tagliatelle, Spaghetti, Champignons und Paprika mit Bolognese-Sauce
37. Lasagne bolognese 10,20	39. Lasagne Salmone con Porro 11,90
mit Bolognese-Sauce	mit geräuchertem Lachs und Lauch in fruchtiger Tomaten-Sauce

Pasta – Nudelgerichte

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 40. Spaghetti Aglio e Olio | 9,20 | 47. Tagliatelle Rabea | 11,90 |
| mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oliven (scharf!) | | mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons in Sahne-Sauce | |
| 41. Spaghetti Marinara | 11,90 | 48. Tagliatelle Salmone | 12,90 |
| mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Tomaten-Sauce und Cocktailtomaten | | mit Lachsstreifen, frischen Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Sahne-Sauce | |
| 42. Rigatoni all' Amatriciana | 11,40 | 49. Pasta Verdura | 11,60 |
| mit Hackfleisch-Sauce, Paprika, Schinken, frischen Champignons und Erbsen (scharf!) | | mit gebratenem Gemüse der Saison in Tomaten-Sauce und Knoblauch | |
| 43. Rigatoni Broccoli | 10,90 | 50. Pasta Gamba | 15,60 |
| mit Broccoli, Mais und Gorgonzola-Sahne-Sauce | | Farfalle mit gebratenen Garnelen, Cocktailtomaten, Knoblauch und Oliven (scharf!) | |
| 44. Rigatoni Toni | 11,90 | 51. Pasta Argentina | 16,90 |
| mit würzigen Putenbruststreifen, gebratenen Zucchini und frischen Champignons in leichter Tomaten-Sauce | | Farfalle mit gegrillten argentinische Rumpsteak-Streifen, Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Zwiebeln und Jalapeños | |
| 45. Rigatoni alla Casa | 12,90 | | |
| mit Lachsstreifen, Lauchzwiebeln in cremiger Sahne-Sauce | | | |
| 46. Tagliatelle Chef picante | 11,90 | | |
| mit würzigen Putenbruststreifen in Tomaten-Sauce und Jalapeños (scharf!) | | | |

Pizze – Pizzas

Unsere Pizzas sind aus dünn ausgerolltem Hefeteig, werden mit einer sämigen Salsa pizzaiola (Tomatensoße) und würzigem Käse (Mozzarella und Pecorino) als Basis belegt und heiß serviert.

Glutenfreien Teig berechnen wir mit einem Aufpreis von 3,50 €.

55. Pizza Margherita	6,80	65. Pizza Calzone	9,50
		mit Salami, Zwiebeln, frischen	
56. Pizza Toscana	7,80	Champignons und gekochtem Ei	
mit Salami und frischen			
Champignons		66. Pizza Speciale	10,50
57. Pizza Hawaii	7,80	mit Salami, Schinken, Peperoni-	
mit Schinkenwürfeln und Ananas		Wurst, frischen Champignons,	
		Sardellen und Artischocken	
58. Pizza Nalin	7,80	67. Pizza Vegetaria	9,90
mit frischen Champignons und		mit frischem Gemüse der Saison	
Peperoni-Wurst			
59. Pizza Romana	8,70	68. Pizza Parma	10,90
mit Salami, Schinken und frischen		mit frischen Tomaten, Parma-	
Champignons		schinken, Rucola und Parmesan	
60. Pizza 4 Formaggi	8,60	69. Pizza Frutti di Mare	10,90
mit vier verschiedenen Käsesorten		mit Meeresfrüchten und Knoblauch	
61. Pizza Kendal	8,50	70. Pizza Ayhan (scharf!)	10,90
mit Peperoni-Wurst, Jalapeños und		mit Hähnchenbrust, Broccoli,	
Knoblauch (scharf!)		Jalapeños und Hollandaise-Sauce	
62. Pizza Capricciosa	9,00	71. Pizza Grün Weiß	11,90
mit Salami, Peperoni-Wurst,		mit Shrimps, Peperoni-Wurst,	
frischen Champignons und Zwiebeln		Sardellen, Oliven und Artischocken	
63. Pizza Calabria	8,50	72. Pizza Antonio	13,90
mit Thunfisch und Zwiebeln		mit frischen Champignons, Rinder-	
		Carpaccio, Rucola Salat und	
64. Pizza Mafiosa	9,00	Parmesan	
mit Salami, Zwiebeln, Champignons,		73. Pizza Rauf	10,50
Oliven und scharfen Jalapeños		mit Jalapeños, Broccoli, Knoblauch,	
		Spinat und Hollandaise-Sauce	

Pesce – Fisch

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 75. Calamari alla Grilla | 15,90 | 77. Lucioperca sulla pelle | 19,90 |
| gegrillte Tintenfischtuben
mit Pommes Frites und Beilagensalat | | Zander auf der Haut gebraten mit
Butter-Mandel-Sauce, Bratkartoffeln
und Beilagensalat | |
| 76. Salmone alla Grilla | 17,90 | | |
| Lachs vom Grill mit Tagliatelle und
Spinat in Weißwein-Sauce | | | |

Cotolette – Schnitzel vom Schwein, paniert

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 84. Glutenfreies Schnitzel | 16,50 | 91. Gorgonzola-Schnitzel | 13,90 |
| | | mit würziger Gorgonzola-Sauce,
hausgebackenem Brot und
Beilagensalat | |
| 85. Schnitzel Wiener Art | 12,90 | | |
| mit Pommes frites und
Beilagensalat | | 92. Bolognese-Schnitzel | 14,90 |
| 86. Zwiebel-Schnitzel | 13,50 | mit Bolognese-Sauce und Käse
überbacken, Pommes frites und
Beilagensalat | |
| mit gebratenen Zwiebeln, Pommes
frites und Beilagensalat | | 93. Cordon Bleu | 15,90 |
| 87. Jäger-Schnitzel | 13,90 | mit Cheddar-Käse und Schinken
gefüllt, Pommes frites und
Beilagensalat | |
| mit frischen Champignons in Rahm-
Sauce, Pommes frites und
Beilagensalat | | 94. Saltimbocca alla Romana | 17,50 |
| 88. Paprika-Schnitzel | 13,90 | dünn geklopfte Schweinemedallions
mit Parmaschinken und Salbeiblatt
beigelegt, in Butter gebraten, mit Wein
abgelöscht, dazu Tagliatelle und
Beilagensalat | |
| mit Gemüsepaprika in Rahmsauce,
Pommes frites und Beilagensalat | | | |
| 89. Pfeffer-Schnitzel | 13,90 | | |
| mit Cognac flambierte grüne Pfeffersauce,
Pommes frites und Beilagensalat | | | |
| 90. Kalbschnitzel | 18,90 | | |
| paniert mit Parmesan,
dazu Pommes Frites und Salat | | | |

Filetto Di Maiale – Filet vom Schwein

95. Filetto di Cacciatore	17,40	97. Filetto Pepe	17,40
mit frischen Champignons und einer kräftigen dunklen Pilzsauce, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat		mit Cognac flambierter Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
96. Filetto Caprese	17,50	98. Piccata alla Milanese	18,90
mit frischen Tomaten und Basilikum und mit Mozzarella überbacken, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat		mit Parmesan paniert, dazu Spaghetti mit Tomatensauce und Beilagensalat	

Bistecca Di Manzo – Rumpsteak vom argentinischen Rind

105. Bistecca al Griglia	22,00	107. Bistecca Pepe	23,50
mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat		mit Cognac flambierter Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	
106. Bistecca Cipolla	23,00	108. Bistecca Gorgonzola	24,00
mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat		mit würziger Gorgonzolasauce, frisch gebackenes Brot und Beilagensalat	

Petto di Pollo – Hähnchenbrust

115. Petto alla Griglia	13,50	117. Petto Hawaii	14,90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat		mit Ananas belegt in Cognac flambierter Pfeffer-Sauce, Pommes frites und Beilagensalat	
116. Petto alla Cacciatora	14,20	118. Petto Caprese	15,90
mit Champignon-Sauce, Pommes frites und Beilagensalat		Mit frischen Tomaten und Basilikum, überbacken mit Mozzarella, dazu Pommes Frites und Beilagensalat	

Per Bambini – Für die kleinen Gäste

120. Kleines Pasta-Gericht	6,50	121. Kinderschnitzel	9,00
aus den Pasta Gerichten wählbar Napoli, Bolognese oder Sahneseauce		kleines Schnitzel Wiener Art, dazu Pommes frites	

Appositamente – Extras

125. frisch gebackenes Brot	2,50	127. Glutenfreie Nudeln	3,50
126. Pommes frites	3,00	288. Beilagensalat	4,50

Da wir in unserer Küche ausschließlich frische saisonale Gemüse und Salate für die Zubereitung unserer Speisen verwenden, variieren die Gemüse- und Salatzusammenstellungen der Gerichte über das Jahr hinweg.

Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, so sprechen Sie uns an. Gerne erteilen wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen und Gerichten enthaltenen Zutaten.

Dolce – Dessert

135. Panna Cotta	6,50	138. Tartufo	7,50
hausgemacht			
136. Tiramisu	7,00	139. Casatta	7,50
hausgemacht			
137. Gemischtes Eis	6,50	140. Schoko Soufflé	7,90
mit Sahne			

Aperitivo – Apperitive

145. Toni Melloni 0,1l Sekt mit Grenadine und Mineralwasser	4,20	148. Kir Royal 0,1l Crème de Cassis und Sekt	4,50
146. Prosecco trocken 0,1l	4,00	149. Martini, rot /weiß, auf Eis 5cl	4,90
147. Sekt trocken 0,1l	4,20	150. Gin & It 4 cl Gin und 2 cl roter Wermut	4,90

Vino aperto – offene Weine 0,2l

Weißwein

155. Pinot Grigio	4,90	158. Riesling halbtrocken	4,50
156. Chardonnay	4,90	159. Weinschorle (0,4l)	4,90
157. Riesling trocken	4,50	160. Rosé Schorle (0,4l)	5,90

Rotwein

165. Valpolicella	5,40	167. Lambrusco	4,80
166. Chianti	4,90	168. Montepulciano	5,20

Rosé

175. Bardolino Chiaretto	5,40
---------------------------------	------

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenweinkarte

Birra dalla bott – Bier vom Fass

180. Bitburger 0,3L	3,60	182. Bitburger 0,4L	4,20
181. Radler 0,4L	4,20	183. Colabier 0,4L	4,20

Birra dalla Bottiglia – Bier aus der Flasche

190. Erdinger Hefeweizen 0,5L	4,20	192. Erdinger Kristall 0,5L	4,20
191. Erdinger Dunkel 0,5L	4,20		

Birra Analcolica – Alkoholfreies Bier

195. Bitburger Drive 0,3L	3,60	196. Erdinger Hefeweizen 0,5L	4,20
----------------------------------	-------------	--------------------------------------	-------------

Bevande alcoliche – Sonstige alkoholische Getränke

200. Hugo	5,90	202. Martini Tonic	5,90
201. Aperol Spritz	5,90	203. Campari Orange	4,90

Aqua Minerale – Mineralwasser

205. Still 0,25L	2,60	207. Still 0,75L	6,20
206. Sprudel 0,25L	2,60	208. Sprudel 0,75L	6,20

Non alcolico – Alkoholfreies

209. Coca-Cola 0,2L	2,80	221. Coca-Cola 0,4L	3,80
210. Fanta 0,2L	2,80	222. Fanta 0,4L	3,80
211. Sprite 0,2L	2,80	223. Sprite 0,4L	3,80
212. Spezi 0,2L	2,80	224. Spezi 0,4L	3,80
213. Apfelsaftschorle 0,2L	2,80	225. Apfelsaftschorle 0,4L	3,80
214. Bitter Lemon 0,2L	3,00	226. Bitter Lemon 0,4L	4,20
215. Weißer Traubensaft 0,2L	3,00	227. Weißer Traubensaft 0,4L	4,20
216. Roter Traubensaft 0,2L	3,00	228. Roter Traubensaft 0,4L	4,20
217. Orangensaft 0,2L	3,00	229. Orangensaft 0,4L	4,20
218. Apfelsaft 0,2L	3,00	230. Apfelsaft 0,4L	4,20
219. Johannisbeersaft 0,2L	3,00	231. Johannisbeersaft 0,4L	4,20
220. Tonic Water 0,2L	3,00	232. Tonic Water 0,4L	4,20

La Grappa – Tresterbrand 2 cl

235. San Martin Francoli	5,00	239. Berta Elisi	8,00
236. Berta Villa Prato Elavata	6,00	240. Berta Tre Soli Tre	10,50
237. Rara die Prosecco	6,50	241. Paolo Berta Ventanni	14,50
238. Berta Giulia	7,00		

Spiriti – Spirituosen 2 cl

245. Marsala	3,50	250. Ouzo	3,50
246. Ramazotti	3,50	251. Williams Christ	4,00
247. Averna	3,50	252. Jack Daniels	5,90
248. Maltesa	3,50	253. Vecchia Romana	4,90
249. Amaretto	3,50	254. Asbach Uralt	4,20

Bevande Calde – Warme Getränke

260. Tasse Kaffee	2,50	265. Milchkaffee	3,80
261. Tasse Espresso	2,20	266. Latte Macciato mit Espresso Doppio	4,50
262. Tasse Espresso Doppio	3,50	267. Kännchen Tee	4,30
263. Tasse Espresso Corretto mit Grappa, Cognac oder Amaretto	5,20	Pfefferminz-, Kamillen-, Früchte-, Grüner-, Schwarzer-Tee	
264. Tasse Cappucino	3,80		