



Gretchens

Restaurant

Freitag *17:30 - 23:00 Uhr*

Samstag *17:30 - 23:00 Uhr*

es gibt nur 10 Tische . . . eine Reservierung ist
empfehlenswert

Gretchens Frühstücksbuffet

ein Frühstück mit allem, was das Herz begehrt

Preis pro Person inklusive heißer Getränke und Orangensaft: 16 €

Kinder von 6 - 11 Jahren: 8 €

und die kleinen Kinder . . . bedienen sich am Büffet kostenfrei

täglich ab 8:00 Uhr bis 10:30 (am Wochenende bis 12 Uhr)



Suppe, Vorspeise und Salat

Tomatensuppe mit geriebenem Parmesan 7,50

Waldpilz–Kartoffelsuppe mit Vollkorn-Baguette 7,80

Mediterranes Gemüse als Vorspeise:

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, dazu hausgebackenes
Brot 14,80

Wildkräutersalat mit Strauchtomaten,
hausgemachtem Senfdressing und geröstetem Focaccia 15,80

Hauptgerichte

Tiroler Spinat–Parmesan–Knödel mit Salbeibutter 16,80

Frische Tagliatelle mit Rucola–Pesto, Strauchtomaten
und geriebenem Parmesan 17,50

Gebratene Kalbsleber mit roten Zwiebeln, Apfelspalten und
Kartoffelstampf 19,50

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und
hausgemachte Semmelknödel 22,50

Kikok–Maishähnchen in Joghurt und Gemüse geschmort
mit Kartoffelstampf 24,00

Gebratenes Eismeer–Forellenfilet mit Schnittlauchsauce
und Sauerrahmlinsen 26,50

Kalte Speisen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten,
Olivenöl und gemahlenem Pfeffer auf frischem Rucola–Salat,
dazu Croutons 17,50

Antipasti-Variation
Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika,
Kalamata–Oliven, Rucola–Feta–Creme und hausgebackenes Brot
19,50

Kindergerichte

Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7,50
Frische Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse 8,50
Kleines vegetarisches Schnitzel mit Buttermöhren
und Kartoffelbrei 12,80
(als Portion für Erwachsene : 18,50)

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit Sahne und Vanilleeis 8,50
Zitronen–Sauerrahm–Creme mit Passionsfrucht–Sorbet 9,50

Alkoholfreie Getränke

Thüringer Waldquell (still, medium oder sprudel)	0,25 l / 0,75 l	2,40 / 5,40
Vita Cola pur ¹	0,20 l / 0,40 l	3,20 / 4,80
Tonic ²	0,25 l	3,20

Limonaden 0,33 l

Bionade Holunder		3,60
Rhabarber – Limonade von lipz		3,60
Maracuja oder Limette LEMONAID+		3,80

Säfte und Nektare 0,2 l

Apfelsaftschorle	0,20 l / 0,40 l	3,20 / 4,80
Apfelsaft, naturtrüb		3,20
Orangensaft		3,40
Bananen- oder Sauerkirsch–Nektar		3,60

Bier

Ehringsdorfer Pils, das Bier aus Weimar	0,25 l / 0,4 l	3,00 / 3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,60
Lammsbräu alkoholfreies Bio-Bier	0,33 l	3,80
Hefeweizen - Rother Bräu Öko Ur-Weizen naturtrüb oder alkoholfrei	0,50 l	4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,20
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Glas Tee von GEPA (fair gehandelt)	2,90
Ginkgo-Tee	3,20
Tasse Kakao mit Milchschaum	3,40
Vollmilch-Trinkschokolade	4,50

Ausgewählte Teesorten im Kännchen

China Oolong

5,80

typischer Oolong Tee aus der Provinz Zhejiang,
goldener Aufguss, mild-harmonisch

Pai Mu Tan - der weiße Tee aus China

5,80

wächst in 1500 m Höhe, Blätter werden nicht nur leicht fermentiert
und anschließend getrocknet

Earl Grey

5,80

Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamotte

Darjeeling "Lingia" First Flush

6,40

der Garten ist 140 Jahre alt und liegt an der Grenze zu Nepal
in einer Höhe von 1800 m

Grüner Tee »Lung Ching«

6,40

der chinesische Drachentee, die Blätter werden per Hand
in großen Pfannen bei 80°C getrocknet

Mittelmeerkräuter

6,40

Hibiskus, Orangenschale, Pfefferminz, Süßholzwurzel
und Zitronenschale

Jyoti - Bergkräuter-Gewürz-Tee aus Nepal

6,40

mit Lorbeer, Kardamom, Zitronengras, Zimt, Ingwer, Süßholz,
Muskatnussblüten, Anis und Safran

Jasmintee Silvery Pearls

6,80

Teeblätter aus Fujian werden mit frischen Jasminblüten vermischt
und zu Kugeln gerollt

Offene Weine – weiss 0,2 l

Weißburgunder

6,50

Frische und harmonische Frucht, trocken, angenehm eingebundene Säure,
ein guter Essensbegleiter
Bio-Weingut Weinmann, Rheinhessen

Chardonnay

6,80

Strohgelbe Farbe mit grünem Glanz,
Aromen nach Akazie, Banane und Grapefruit, kräftig im Geschmack
Aimery, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Müller Thurgau

6,80

die Haupt-Rebsorte im Thüringer Anbaugebiet,
feingliedriger und frischer Weißwein mit einem Duft nach Apfel
und angenehmer Säure im Abgang
Thüringer Weingut Bad Sulza, Saale-Unstrut

Rosé - 0,2 l

Garnacha rosé

7,80

Bodegas San Alejandro, Calatayud, Spanien

Offene Weine - rot 0,2 l

Merlot

leichter & saftiger Rotwein, kein Holz, keine herben Tannine,
niedriger Alkoholgehalt, trinkt sich vergnüglich zu alltäglichen Speisen
Cantina di Custoza, Venetien, Italien

6,50

Cabernet Sauvignon

kräftige Farbe, Duft nach Johannisbeeren, feine Note nach Pfeffer,
Weingut Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon, Frankreich

6,80

Tempranillo „Manon“

samtiger, ausbalancierter Tempranillo,
der für 3 Monate im französischen Eichenfass gelagert wurde
Bodegas Mano a Mano, Castilla, Spanien

8,00

Lieblingsweine - vom Weingut Gussek / Naumburg - 0,75 l

Silvaner trocken

Aromen von grünen Äpfeln und Walnuss, betont gesetzte Säure
in Harmonie mit der ausgewogenen

28

Roter Traminer Spätlese halbtrocken

typischer Duft nach Rosenblüten & Honig, vielschichtige Aromen von Litschi,
reifem Pfirsich und Südfrüchten, würziger Körper, harmonische Restsüße,

34

Blauer Zweigelt

feine Fruchtaromen von reifen Erdbeeren, saftigen Kirschen und Muskat,
dezente Note von frisch gemahlenem Pfeffer, behutsamer Holzfassausbau
frankophiler Charakter, würzige Aromen, kräftiges Tannin, Jahrgang 2019

45

Flaschenweine - weiss 0,75 l

Scheurebe feinherb

26

die deutsche Antwort auf Sauvignon Blanc!
unglaubliches Cassis- und Stachelbeeraroma, dezente Rest-Süße,
wenig Säure = ein wirklich süffiger Tropfen mit viel Substanz
Bio-Weingut Hemer, Rheinhessen

Auxerrois

28

verspielt, facettenreich, schön strukturiert und perfekt ausbalanciert
gelbe Früchte wie Quitte und Mirabellen erobern den Gaumen . . .
Jahrgang 2020
Weingut Zimmerlin, Baden

Riesling

32

„Maikammer“
ein unkomplizierter Riesling mit munterer Säure und spürbarer Frische
Weingut Faubel, Pfalz, Jahrgang 2019

Pinot Blanc

36

Duft nach Pfirsich, Mandel, Haselnuss und floralen Noten,
der Stil des Pinot Blanc Signature ist sauber, knackig und ausgewogen
Wolfberger aus dem Elsass, Jahrgang 2020

Lugana

36

strohgelb mit grünen Reflexen - wie man sich Lugana vorstellt:
blumiger Duft und Fruchtnoten von Apfel, Birne und Pfirsich,
mit vielschichtigen Aromen und spürbarer Mineralität, Jahrgang 2020
Gianfranco Bertagna, Südwestufer des Gardasees, Lombardei

Kerner

38

„Eisacktaler“, fruchtige Aromen von Pfirsich, Aprikosen & Mandarinen,
sehr lebhaft, saftig und rassig; mineralischer Abgang,
Jahrgang 2020
Kellerei Neustift, Alto Adige, Valle Isarco, Südtirol

Flaschenweine - rot 0,75 l

Côtes-du-Rhône Grande Réserve 28

rubinrote Farbe, Aromen nach Kräutern der Provence, Feige, und schwarzen Früchten, integrierte Tannine und ein mineralisches Finale, Pierre Amadiou, Jahrgang 2019 - 13,5% vol.

Primitivo di Puglia 34

Aromen von Kirschen, Dörripflaume, Feigen, Vanille, Nougat, Lakritz, Pfeffer und ein Hauch und Veilchen. Am Gaumen fleischig, viel würzige Frucht, mit viel Charme und langem Nachhall
Vino Pellegrino, Apulien, Jahrgang 2020, 13,5% vol.

CARRAVALSECA - Rioja Crianza 36

Duft von reifen Pflaumen, Kirschen und Veilchen, moderate Säure, fruchtiger Nachhall, ein Tempranillo Crianza in limitierter Anzahl, nach biologischen Prinzipien hergestellt, Jahrgang 2017 - 14,5% vol.
Bodegas Casa Primicia, Spanien

-Cuvée Hommage-

Carbernet Dorsa, St.Laurent und Merlot 36

harmonischer und ausdrucksstarker Cuvée
18-monatiger Barriquereife, Jahrgang 2018, 14% vol.
Bio-Weingut Hemer, Rheinhessen

Merlot - Lagrein 42

Aromen nach dunklen Beeren, Vanilleschote und Mokka, kraftvoll und nachhaltig, mit rauchig-würzigen und erdigen Noten, ausgewogen und rund, Jahrgang 2018, 14% vol.
Graf von Meran, Südtirol

Terrasses du Larzac - Mourvèdre, Syrah, Grenache 42

tiefroter Wein mit Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere, reichhaltig mit dichtem, Tannin, Noten von Süßholz, Minze und Lorbeer, langer mineralischer Nachhall. Sehr komplex! Jahrgang 2017 - 13,5% vol.
CALMEL & JOSEPH, Languedoc

Obstbrände und Grappa - 2 cl / 4 cl

Waldhimbeergeist

40 %

Pircher, Südtirol

3,40 / 5,80

Mirabellen-Wasser

40 %

Thüringer Obstbrennerei Fahner aus Gierstädt

3,90 / 6,50

Williamsbirnen-Brand

40 %,

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

4,50 / 7,50

Kirschbrand

43 %,

im Eichenfass gelagert, Jahrgang 2009

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

6,00 / 9,80

Schwarzer Johannisbeer-Brand

43 %,

Jahrgang 2012

Klaus Käßler aus Füßbach, Württemberg

8,00 / 12,00

Grappa di Moscato

43 %, Mazzetti d'Altavilla, Piemont

4,50 / 7,50

Grappa di Amarone Riserva

40 %,

Colonna Ducale, Venetien

6,00 / 9,80

Grappa Invecchiata in Barriques

43%

Bruno Pilzer, Trentino

8,00 / 12,00

Sekt, Prosecco und Crémant

Prosecco Di Carlo frizzante	0,10 l	4,80
Prosecco mit Holunderblüten–Sirup	0,10 l	5,20
Aperol Sprizz	0,20 l	6,50
Riesling Bio-Sekt elegant und ausgewogen, angenehme Säure, trocken Weingut Weinmann, Rheinhessen	0,75 l	28
Crémant Brut <i>Grande Cuvée 1531</i> Aromen nach grünem Apfel und Honig, florale Noten, Sieur d'Arques, Languedoc-Roussillon	0,75 l	45

Spirituosen

Absolut Vodka - aus Schweden	2 cl	3,40
Cognac Hennessy	2 cl	4,50
Fernet Branca, Averna oder Ramazzotti	2 cl	3,40
Jameson, Irish Whiskey aus Midleton, Grafschaft Cork	4 cl	6,80
The Glenmorangie, Highland Single Malt, Schottland	4 cl	7,80

das Gretchen . . . im Theater

Gretchens Restaurant erleben Sie auch im Deutschen Nationaltheater – vor der Vorstellung, in der Pause oder zu einer Premieren-Feier danach...

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch im Festsaal.



Gretchens Restaurant

Goethezimmer GmbH, GF: Anselm Graubner

Seifengasse 8 | 99423 Weimar | Tel.: 03643-4579877

www.gretchens-weimar.de

Hinweise für Allergiker

Bestimmte Lebensmittel / Zutaten können bei manchen Menschen Unverträglichkeiten oder Allergien verursachen. Wir halten ein Verzeichnis (eine Speisekarte für Allergiker) vor, in dem entsprechende Stoffe gekennzeichnet sind.