

## Menue

Carpaccio vom heimischen Wildschweintrücker  
mit weißem Balsamico Kaviar, Rucola  
und gehobeltem Grana Padano

Samtsuppe von der Schwarzwurzel  
mit karamellisierten Walnüssen,  
Kaiserschoten-Julienne und Gojibeeren

Dry Aged „Teres Major“ vom deutschen Rind  
kalt geräuchert und rosa gebraten  
an Mangorelish mit Szechuanpfeffer,  
wildem Brokkoli, gelben Fingermöhren  
und Thymiankartoffelgratin

oder

Doradenfilet Royal an sautierten Meerfenchel  
mit Orangen-Safran-Perlgrauen, confiierten  
Datteltomaten und Ghoo-Kresse

Dessertvariation

Rosmarin-Nougatmousse  
mit Ahorn-Feigenkompott, Red Velvet Cake Pop,  
weißer Cachaça-Crème  
und Holunderblütensorbet an Kokuwabisquit

Menue Karussell täglich von 17.00 - 22.00 Uhr  
52,00 Euro inkl. der begleitenden Weine, Biere  
und Mineralwasser



Sven Pfannkuche

Das Courtyard  
by Marriott  
Gelsenkirchen  
bietet seinen Gästen  
nicht nur vielfach  
ausgezeichneten  
4-Sterne\* S Komfort,  
sondern verwöhnt im  
hauseigenen  
Restaurant  
green olive mit  
hochwertigem kuli-  
narischen Genuss.  
In modernem  
Ambiente genießt  
man neben frischer  
mediterraner Küche  
auch internationale  
Klassiker und  
monatlich  
wechselnde saisonale  
Spezialitäten –  
vis à vis zur  
VELTINS-Arena.

Platzreservierungen unter dem  
Stichwort: „Menue-Karussell“  
werden erbeten.

Wir akzeptieren Barzahlung,  
EC-Karte, Kreditkarte.

green olive  
im Courtyard by Marriott Gelsenkirchen  
Parkallee 3 · 45891 Gelsenkirchen  
www.green-olive.de · Telefon: 02 09 - 860 0  
Frühstück 06.30 - 10.30 Uhr  
Lunch/Brunch 11.30 - 14.30 Uhr  
Dinner 17.00 - 22.00 Uhr