



ESSEN & TRINKEN

Regionalität & Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Deshalb verwenden wir in unserer Küche auch frische & saisonale Zutaten aus der Nähe bei der Zubereitung unserer Speisen. Neben unseren festen Gerichten bieten wir Euch eine immer wechselnde Wochenkarte an. Aktuelle Angebote findet Ihr auf unserer Tafel – oder Ihr fragt uns einfach.

FRÜHSTÜCK AM WOCHENENDE

FRÜHSTÜCKSBUFFET am Samstag 10:00 – 13:30 Uhr

8,90 €

- ✳ Brotstation mit unserem selbstgebackenen Grottes-Brot & Brötchen-Auswahl
- ✳ Käse- & Wurstplatten
- ✳ Rührei & Bacon
- ✳ frisches Gemüse & Obst der Saison
- ✳ Frischkäse, Schnittlauch-Kräuterquark & Fleischsalat
- ✳ süße Station mit Müsli, frischer Hof-Milch, Marmelade, Nutella & weiteren Leckereien
- ✳ dazu gibt es einen Frühstücks-Saft

BRUNCH-BUFFET an Sonn- & Feiertagen 10:00 – 13:30 Uhr

14,50 €

fast wie unser Frühstücks-Buffer – aber eben ein bisschen mehr ...

- ✳ Fischplatte mit unserem selbstgebeizten Lachs & Meerrettich
- ✳ süße Station mit Natur-Joghurt & Grottes-Müsli (Quark, Haferflocken, Nüsse & Himbeere)
- ✳ Fruchtssalat der Saison
- ✳ wechselnde warme Gerichte (Rührei, Bacon, ein vegetarisches Gericht & ein Gericht mit Fleisch)
- ✳ Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✳ außerdem zahlt Ihr während des großen Brunch-Buffer nur 1,00 € pro Prosecco

Am Wochenende könnt Ihr Kaffee als French Press-Kanne bestellen (klein 3,50 € / groß 7,50 €).

Kinder zahlen bei unseren Buffets jeweils 1,00 € pro Lebensjahr.



ABENDKÜCHE

DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTTLER

selbstgebacken & im Ganzen: unser Grottes-Brot

- ✧ mit einem Tages-Dipp & Butter 4,90 €
- ✧ mit zwei Tages-Dipps 5,90 €

Wir backen unser Brot jeden Tag frisch. Es gilt also: solange der Vorrat reicht.

VORSPEISEN

- ✧ Rote-Beete-Tatar 4,90 €
Ricotta | Cranberries | Rucola
- ✧ Kleiner Beilagensalat (ohne Brot) 4,90 €
Sprossen | Saaten | Balsamico-Vinaigrette
- ✧ Suppe der Woche - mit Scheiben von unserem Grottes-Brot 4,90 €
- ✧ Waldpilz-Bruschetta mit Bacon-Segel 6,90 €
Salatbouquet | selbstgebackenes Nuss-Brot | Parmesan-Splitter
- ✧ Kalbs-Tafelspitz - sous-vide gegart & fein aufgeschnitten 6,90 €
Nuss-Brot | Meerrettich-Mayonnaise
- ✧ Carpaccio vom Rind 10,50 €
Blaukraut-Pesto | Rucola | Haselnuss-Öl | Parmesan | Grottes-Brot



ABENDKÜCHE

SALATE

Unsere Salate werden mit Scheiben von unserem selbstgebackenen Grottes-Brot serviert | Extra-Portion 1,00 €

- | | |
|---|---------|
| ※ Grottes-Salat | 12,90 € |
| rote Beete Orangenfilets karamellisierte Maronen Granatapfelkerne
bunte Blattsalate der Saison Rosmarin-Vinaigrette
auf Wunsch zusätzlich mit Schafskäse + 2,00 € | |
| ※ Semmelknödel-Salat | 12,90 € |
| gebratene Semmelknödel-Scheiben geröstete Sonnenblumenkerne Kirschtomaten
bunte Blattsalate Balsamico-Vinaigrette | |
| ※ Ziegenkäse-Salat | 13,50 € |
| Ziegenweichkäse Rosmarin-Chili-Honig Pumpernickel roter Chicoree
bunte Blattsalate Preiselbeer-Vinaigrette | |
| ※ Hüftsteak-Salat | 16,50 € |
| Streifen von der Rinderhüfte Avocado eingelegte Kirschtomaten Parmesan
bunte Blattsalate Balsamico-Vinaigrette | |



ABENDKÜCHE

FLEISCH

- ※ Wild-Bratwurst | Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) 10,50 €
- ※ Gnocchi mit Hähnchenbrustfilet
Sherry-Salbei-Sauce | Blattspinat | Granatapfelkerne 15,50 €
- ※ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 15,90 €
Zwiebelrahm-Sauce | Kartoffelgratin | Speckböhnchen
- ※ Rinderroulade mit Pilz-Kräuter-Füllung 16,50 €
gebratene Semmelknödelscheiben | Rahmwirsing
- ※ Hüftsteak vom Rind mit Pfefferbutter 19,90 €
Gebackene Rauchsalz-Drillinge | Rahmwirsing
- ※ Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) 20,90 €
- ※ Schmorbäckchen vom Rind 21,50 €
Kartoffelgratin | Speckböhnchen

FISCH

- ※ Kabeljau-Filet an Senf-Sauce 15,50 €
marinierter Spinat-Sesam-Salat | eingelegte Kirschtomaten | Kartoffelgratin
- ※ Penne mit Lachs | Safransauce | Kaiserschoten | Chilifäden 16,90 €



ABENDKÜCHE

VEGETARISCHES

- ✧ Birnen-Radicchio-Tarte 8,90 €
karamellisierte Walnüsse | Camembert | Beilagensalat
- ✧ Schafskäse im knusprigen Panko-Haselnuss-Mantel 10,50 €
Rosmarin-Chili-Honig | mariniertes Spinat-Sesam-Salat
- ✧ Ofen-Süßkartoffel mit Ziegenfrischkäse-Creme - auch vegan mit Waldpilzen möglich 10,90 €
geröstete Topinambur-Chips | Granatapfelkerne | Beilagensalat
- ✧ Pilzragout mit gebratenen Semmelknödelscheiben 11,50 €

KINDERKARTE

Für Kleine - nicht für den kleinen Hunger.

- ✧ Portion Rauchsalm-Drillinge | auf Wunsch mit Mayo & Ketchup 3,50 €
- ✧ Penne | Pesto | Parmesan 4,90 €
- ✧ Hähnchenspieß | Kartoffelgratin | Salatbouquet 6,90 €
- ✧ Räuberteller 0,00 €

SÜSSER ABSCHLUSS

- ✧ Mousse au Chocolat | Preiselbeer-Rosmarin-Konfit 4,90 €
- ✧ Parfait der Woche 6,50 €



PERFEKTER START

Aperitifs

※ Grottes Aperò Pamplemousse Zimtstange Prosecco	0,2 l	4,90 €
※ Hugo Holunderblüte Limette frische Minze Prosecco	0,2 l	4,90 €
※ Aperol Tonic ² Pink Grapefruit	0,2 l	5,20 €
※ Sasse Aperitif Himbeere feine Walderdbeeren Prosecco	0,2 l	5,50 €
※ Bellini – das Original aus Harry's Bar in Venedig Weinbergpfirsichmark Prosecco	0,2 l	5,90 €

Perlig

※ Prosecco auf Eis	0,1 l	3,50 €
※ Holsteins Riesling Sekt trocken – Piccolo belebende Frische fruchtig zurückhaltende Säure aus dem Rheingau	0,2 l	7,50 €
※ Flying Pig Secco Rosé rosig erfrischend feminin Weingut Metzger, Pfalz	0,75 l	18,00 €
※ Cremant Brut gelb-fruchtig fein-perlig nobel Bouvet-Ladubay, Loire	0,75 l	22,00 €



WEIN - WEISS

✘ Weißburgunder harmonisch trocken unkompliziert Weingut Hörner, Pfalz	0,2 l 1,0 l	4,80 € 22,00 €
✘ Holsteins Schluckspecht - Rivaner frisch lebendig feine Aromatik Weinkellerei Selbach, Mosel	0,2 l 0,75 l	4,90 € 17,50 €
✘ Grauburgunder erfrischend ausgewogen belebend Weingut Hörner, Pfalz	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,50 €
✘ Sauvignon Blanc Stachelbeere blumig sehr fruchtbetont Weingut A. Diehl, Pfalz	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,50 €
✘ Riesling harmonische Säure feine Mineralität saftige Frucht Weingut Trenz, Rheingau	0,2 l 0,75 l	5,80 € 20,50 €
✘ Grauburgunder herrliche Fülle reife Quittenfrucht angenehme herbe Noten Weingut Kopp, Baden	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,00 €
✘ Weinschorle weiß (50 50)	0,2 l	4,10 €



WEIN - ROSÉ / ROT

※ Rosé-Cuvée aus Spätburgunder, Frühburgunder & Cabernet Sauvignon leichte rote Gartenfrucht feine Struktur lebendig frisch Weingut Milch, Rheinhessen	0,2 l 0,75 l	5,30 € 19,00 €
※ Blanc de Noir aus roten Trauben gekeltert rosé schimmernd intensive Fruchtaromen Weingut Metzger, Pfalz	0,2 l 0,75 l	5,70 € 20,00 €
※ Blauer Portugieser samtige Tannine harmonisch Aromen von Brombeere Weingut Metzger, Pfalz	0,2 l 1,0 l	4,90 € 22,50 €
※ Tempranillo saftige Anklänge subtile Würznoten angenehm trocken Valdemoreda, Rioja	0,2 l 0,75 l	5,00 € 17,50 €
※ Primitivo Lifuli feine Röstaromen üppig dynamische Frucht A6Mani, Apulien	0,2 l 0,75 l	5,90 € 20,50 €
※ Nero d'Avola Intensive Frucht lebendig voller Körper Cantine Colosi, Sizilien	0,2 l 0,75 l	6,50 € 23,00 €
※ Montepulciano d'Abruzzo dicht & rund vollmundig dunkle Früchte Cantine Tollo, Abruzzen	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,00 €



BIER

✳ Biere vom Fass	0,3 l	2,70 €
Brinkhoff's (mild)	0,5 l	4,20 €
Jever (friesisch herb)		
Schlösser Alt (malzig, holzig)		
Büble (würzig)		
✳ Weizen aus der Flasche	0,5 l	4,20 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkoholfrei		
Schöffelhofer dunkel		
Schöffelhofer Kristall		
✳ Craft Beer vom Fass: Braufactum Palor	0,3 l	3,50 €
✳ Altbierbowle mit Früchten (wechselnd)	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €
✳ Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	2,70 €



GETRÄNKE - KALTES

※ Grottes-Schorle frische Minze, Limette & Honig	0,3 l	3,00 €
※ Brombeer-Thymian-Limonade Zitrone	0,3 l	3,50 €
※ Pink Grapefruit-Limonade Basilikum & Grapefruit	0,3 l	3,50 €

Unsere Schorlen & Limonaden sind hausgemacht.

※ Natursäfte und -nektare in folgenden Sorten:

Apfel (naturtrüb)
Cranberry
Banane
Johannisbeere
Kirsch
Maracuja
Orange
Rhabarber
Traube (rot)

Schorle	0,4 l	3,80 €
Saft	0,4 l	4,50 €

※ Selters (mit & ohne)	0,25 l	2,50 €
	0,7 l	5,20 €



GETRÄNKE - SOFTES

※ fritz - leckere Limo aus Hamburg:		0,2 l	2,30 €
AKH-Limonade:	Apfel-Kirsch-Holunder-Limo mit 23 % Saftanteil.		
Orangenlimonade:	besonders fruchtig mit Mandarinen- & Zitronensaft.		
Zitronenlimonade:	saures Früchtchen, denn weniger süß - & ungefiltert trüb!		
Mischmasch:	Cola-Orangen-Limo mit Orange, Zitrone & Mandarine.		
※ Die Coca Cola-Familie: ^{1 2 4}		0,2 l	2,20 €
※ Thomas Henry - pur oder als perfekter Begleiter zum Longdrink: ³		0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon:	Feinherbe, natürliche Limetten- & Citrusaromen.		
Ginger Ale:	Natürliches Ingwer-Aroma mit leichter Schärfe.		
Tonic Water:	Limonade mit hohem Chiningehalt.		
Spicy Ginger:	Scharfe, würzige Ingwer-Limonade.		
Elderflower:	Tonic Water mit floraler Holunderblüten-Note.		

1: koffeinhaltig | 2: mit Farbstoff | 3: chininhaltig | 4: enthält eine Phenylalaninquelle



GIN

※ Tanqueray (intensive Wacholdernote):	Zitrone	4 cl	4,50 €	
※ Broker's Gin (kräftig mit 10 Botanicals):	Grapefruit	4 cl	4,50 €	
※ Tanqueray N° Ten (mild – mit Koriander & Kamille):	Thymian	4 cl	5,00 €	
※ Bombay Sapphire (besonders mild):	Limette	4 cl	5,00 €	
※ Hendrick's (Rosenblüten & Salatgurke):	Gurke	4 cl	5,00 €	
※ Hayman's Old Tom (blumig, leicht süßlich):	pur	4 cl	5,00 €	
※ Tanqueray Rangpur (starkes Mandarinenaroma):	Orange	4 cl	5,50 €	
※ Opihr ("Oriental Spiced"):	Ingwer & Zimt	4 cl	5,50 €	
※ Mo Gin (kräftiger Wacholder aus Steinfurt):	Wacholderbeeren	4 cl	5,50 €	
※ The Duke (Hopfen, Malz, Orangenblüte):	Orange	4 cl	5,50 €	
※ Gin Mare (mediterrane Würznoten):	Basilikum	4 cl	5,50 €	
※ Monkey 47 (floraler Gin mit Preisselbeere):	rosa Pfefferbeeren	4 cl	5,50 €	
※ Gin Sul (portugiesische Zistrose):	Zitrone & Rosmarin	4 cl	6,00 €	
※ Siegfried (Lindenblüte):	pur	4 cl	6,00 €	
※ Tonic zur Auswahl:	Thomas Henry	klassisch	0,2 l	2,50 €
	Thomas Henry Slim	extra herb	0,2 l	2,50 €
	Acqua Tonica	schlank & fruchtbetont	0,25 l	3,00 €
	Fever Tree Mediterranean	mediterrane Gewürze	0,2 l	3,50 €



MIT MEHR UMDREHUNG (1)

Rum, Weinbrand und Cognac

✳ Pampero Blanco	2 cl	3,50 €
✳ Pampero Especial	2 cl	3,50 €
✳ Zacapa 23	2 cl	4,90 €
✳ Osborne Veterano	2 cl	2,00 €
✳ Hennessy	2 cl	2,50 €
✳ Calvados	2 cl	2,50 €

Sasse - Korn, Brand und Geist aus Schöppingen

✳ Münsterländer Lagerkorn: im Eichenfass gereift	2 cl	2,90 €
✳ Williamsbirne: der Klassiker	2 cl	2,90 €
✳ Himbeergeist: von Beeren aus dem Münsterland	2 cl	2,90 €
✳ Cigar Special: der beste Whiskey Deutschlands	2 cl	3,90 €
✳ Wacholder: ohne Worte	2 cl	2,50 €
✳ Kräuter: der etwas andere „Bitter“	2 cl	2,50 €
✳ Kakao mit Nuss - Likör	2 cl	2,90 €



MIT MEHR UMDREHUNG (2)

Whiskey

✧ Bulleit Bourbon	2 cl	3,50 €
✧ Talisker 10 Jahre	2 cl	3,50 €
✧ Glenfiddich	2 cl	3,50 €
✧ Laphroaig	2 cl	3,50 €
✧ Glenkinchie 12 Jahre	2 cl	3,90 €
✧ Cragganmore 12 Jahre	2 cl	3,90 €
✧ Oban 14 Jahre	2 cl	3,90 €
✧ Dalwhinnie 15 Jahre	2 cl	4,00 €
✧ Lagavulin 16 Jahre	2 cl	4,50 €

Spirituosen

✧ Tequila Blanco silber gold	2 cl	2,00 €
✧ Grappa	2 cl	2,50 €
✧ Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
✧ Smirnoff Vodka Red	2 cl	2,90 €
✧ Kettel One Vodka	2 cl	3,90 €



MIT MEHR UMDREHUNG (3)

Likörchen

※ Eierlikör	2 cl	1,90 €
※ Amaretto	2 cl	2,00 €
※ Kahlua ¹	2 cl	2,00 €
※ 43'er	2 cl	2,50 €
※ Baileys - auf Eis	2 cl	2,50 €
※ Cointreau ²	2 cl	2,50 €
※ Frangelico: Haselnuss-Liqueur	2 cl	2,50 €
※ Romana Sambuca weiß - mit Espresso-Bohnen	2 cl	2,90 €

Digestifs - nicht nur für nachher

※ Jägermeister	2 cl	2,00 €
※ Ramazzotti	2 cl	2,00 €
※ Averna	2 cl	2,00 €
※ Fernet Branca	2 cl	2,00 €
※ Jägermeister - Manifest!	2 cl	3,90 €



LONGDRINKS

- ※ Gin Fizz - extra frisch & fruchtig 6,50 €
Tanqueray | Zitrone | Holunderblütensirup | Selters

- ※ Moscow Mule - im Kupferbecher 6,50 €
Smirnoff | Spicy Ginger | frischer Ingwer | Gurke

- ※ White Russian - geht auch ohne Bademantel ... 5,50 €
Smirnoff | Kahlua | Milch

- ※ Pimm's Cup N° 1 - der Klassiker 6,50 €
Englischer Kräuterlikör | Zitrone | Orange | Gurke

- ※ 43er - mal nicht nur auf Eis... 5,90 €
Licor 43 | Milch | Maracujasaft

- ※ Frangelico mit Milch - fast so gut wie Nachtisch! 5,50 €

- ※ Brombeer-Thymain-Tonic | alkoholfrei 4,50 €
Tonic Water | Zitrone



GETRÄNKE - HEISSES (1)

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten bereiten wir mit der feinen und fair gehandelten Öko-Espresso-Mischung "Hilde" von der Privat-Rösterei Vollmer aus Altenberge im Münsterland zu. Und die Milch dazu kommt auch ganz aus der Nähe, vom Hof Kintrup. Wer aber keine frische Kuhmilch mag oder verträgt, bekommt seine Heißgetränke natürlich auch mit laktosefreier oder Soja-Milch. Und wer kein Koffein darf oder möchte, bekommt hier auch alles koffeinfrei.

✧ Espresso	2,10 €
✧ Espresso Macchiato	2,10 €
✧ Americano	2,40 €
✧ Cappuccino	2,70 €
✧ Milchkaffee	2,90 €
✧ doppelter Espresso	2,90 €
✧ Latte Macchiato	3,10 €
✧ Großer Flat White (doppelter Espresso mit warmer Milch aufgegossen)	3,20 €
✧ Heiße Schokolade (mit Milch in weiß, braun & schwarz)	2,80 €
✧ Getreide-Latte (Malzkaffee in heißer Milch aufgeschäumt mit Honig)	2,70 €



GETRÄNKE - HEISSES (2)

- ※ Tee von TeeGschwendner (lose & im Sieb) 2,50 €
- | | |
|-----------------------|--|
| Assam | charaktervoller, malziger Schwarztee |
| Earl Grey | kräftiger Klassiker, schwarzer Tee mit zitrusähnlichem Geschmack & feinem Bergamotte-Aroma |
| Gourmet-Kräutertee | süßlich-vanilliger Kräutertee mit leichter Zitrusfrische |
| Heiß & Innig | fruchtig-spritzige rote Fruchtemischung |
| Indian Chai | typisch indisch, schwarzer Tee mit kräftigen Gewürzen |
| Sencha | japanischer Klassiker, grüner Tee, wirkt belebend-frisch |
| Marani | exotisch-fruchtiger grüner Tee mit Sonnenblumen-, Rosen- & Kornblumenblüten |
| Nana Minze | besonders belebende Minzart |
| Rooitea Sahne-Caramel | aromatisierter Rooibos-Tee mit richtigen Karamelstückchen |
- ※ Chai-Latte - ungesüßt & mild (Mogli Chai als loser Tee mit aufgeschäumter Milch) 3,00 €
- ※ Frischer Tee im großen Glas 3,00 €
- Ingwer & Honig
 - frische Minze
 - Orange & Thymian
- ※ laktosefreie Milch | Soja-Milch | Portion Honig | Klecks Sahne 0,30 €

Alle Heißgetränke gibt es auch mit Schuss für 1,00 € zusätzlich.



LETZTE SEITE

ÖFFNUNGSZEITEN IM WINTER

Montags bis Freitags:

ab 18:00 Uhr

Am Wochenende & an Feiertagen:

ab 10:00 Uhr

Warme Küche:

Montag – Freitag 18:00 – 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag 17:00 – 22:00 Uhr

FEIERN & VERANSTALTUNGEN

Wir freuen uns immer über Besuch, auch über angekündigten. Gerade bei großen Gruppen oder besonderen Veranstaltungen macht es Sinn vorher zu reservieren. Und das ganz einfach per Telefon unter 0251 – 27 47 00. Fast wie früher also. Oder Ihr kommt direkt vorbei und testet unser Angebot schon einmal vorab.

Große Feiern, festliche Empfänge oder schlicht eine gute, entspannte Zeit mit Freunden, Familie & den Lieben – ist alles bei uns möglich. Sprecht uns einfach an, wir organisieren gerne Eure Wunschveranstaltung und kümmern uns um das, was eine richtig gute Atmosphäre ausmacht. Auch hier gilt wieder unser Credo: saisonbedingt & persönlich. Wir stellen Euch also gerne Euer ganz individuelles Paket zusammen.

FACEBOOK

Nicht nur an der Kreuzkirche – auf www.facebook.com/grotes.ms findet Ihr uns auch. Wir freuen uns über jeden Like und Euren Besuch bei uns. Hier erfahrt Ihr, was außer der Reihe stattfindet und hier bieten wir Euch Infos zu unseren tages-aktuellen Angeboten. Es lohnt sich also!

