



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

FRÜHSTÜCKSBUFFET am Freitag & Samstag 10:00 – 13:30 Uhr

9,90 €

- ✳ Brotstation mit unserem selbstgebackenen Grottes-Brot, Vollkorn-Brot & Brötchen-Auswahl
- ✳ Käse- & Wurst-Variation
- ✳ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✳ frisches Gemüse
- ✳ Fruchtsalat der Saison
- ✳ Natur-Frischkäse, Kresse-Quark, Fleischsalat & unser Grottes-Dipp
- ✳ süße Ecke mit Grottes-Granola, Cerealien, Kernen, frischer Hof-Milch, Marmelade & Nutella
- ✳ dazu gibt es ein Glas hausgemachte Grottes-Schorle (Selters mit Minze, Limette & Honig)

NEU: ab sofort könnt Ihr bei unserem Frühstück frischgepressten Orangensaft genießen! 0,2 l / 3,90 €

- ✳ Am Wochenende gibt es Kaffee als French Press-Kanne (klein 3,50 € / groß 7,50 €).
- ✳ Kinder zahlen bei unseren Buffets (Frühstück & Brunch) jeweils 1,00 € pro Lebensjahr.



BRUNCH

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

15,90 €

- ✳ Brotstation mit zusätzlich frisch aufgebackenen Croissants & Laugengebäck
- ✳ süße Ecke mit Natur-Joghurt, Quark-Creme der Saison, selbstgemachtem Grottes-Granola, frischer Hof-Milch, Marmelade, Nutella & weiteren Leckereien
- ✳ Käse- & Wurst-Variationen
- ✳ Fischplatte mit unserem selbstgebeizten Lachs & Honig-Dill-Sauce
- ✳ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✳ frisches Gemüse
- ✳ Fruchtsalat der Saison
- ✳ Natur-Frischkäse, Kresse-Quark, Fleischsalat & unser Grottes-Dipp
- ✳ unsere Suppen-Station mit immer wechselnden Toppings
- ✳ ausgewählte Kaltgetränke: Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✳ außerdem zahlt Ihr während des großen Brunch-Bufferets nur 1,00 € pro Prosecco
- ✳ süßer Abschluss für Klein & Groß: Poffertjes zum Selberbacken!



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 Große 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 |
| frische Minze |
| Limette & Rosmarin |
- ※ laktosefreie Milch | Soja-Milch | Portion Honig | Klecks Sahne 0,30 €







ESSEN

DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTNER

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.



ABENDKÜCHE

VORSPEISEN

- | | |
|--|---------|
| ※ Kleiner Beilagensalat (ohne Brot)
Sprossen Saaten Balsamico-Vinaigrette | 4,90 € |
| ※ Suppe der Woche (vegetarisch) - mit Scheiben von unserem Grottes-Brot | 4,90 € |
| ※ Couscous-Salat Mango Aprikosen-Curry-Dressing Grottes-Brot | 5,50 € |
| ※ Gurken-Kiwi-Bruschetta
geröstetes Grottes-Brot Granatapfelkerne Schafskäse Salatgarnitur | 6,90 € |
| ※ Hausgebeizter Lachs
Tonic-Gurken-Salat Sour-Creme Grottes-Brot | 7,90 € |
| ※ Flanksteak-Streifen
Mediterranes Oliven-Brot Löwenzahn-Pesto | 7,90 € |
| ※ Gratiniertes Ziegenkäse auf Salatbett
Feigenmarmelade Cashewkerne Roter Chicoree Orangen-Vinaigrette Grottes-Brot | 9,90 € |
| ※ Carpaccio vom Rind
Rucola Parmesan Kirschtomaten Löwenzahn-Pesto Grottes-Brot | 10,90 € |



ABENDKÜCHE

SALATE

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

- | | |
|---|---------|
| ✧ Grottes-Salat | 12,90 € |
| Honigmelone Schafskäse Granatapfelkerne
bunte Blattsalate der Saison Orangen-Vinaigrette | |
| ✧ Hähnchen-Salat | 14,50 € |
| gebratene Hähnchenbrust-Streifen Ananas Sesam-Crumble
Mungo-Sprossen bunte Blattsalate Erdnuss-Limetten-Dressing | |
| ✧ Hüftsteak-Salat | 14,90 € |
| Rinderhüftsteak-Streifen Avocado Kirschtomaten Parmesan-Splitter
bunte Blattsalate Balsamico-Vinaigrette | |
| ✧ Garnelen-Salat | 15,50 € |
| gebratene Garnelen Couscous getrocknete Tomaten Parmesan-Splitter
bunte Blattsalate Balsamico-Vinaigrette | |



ABENDKÜCHE

FLEISCH

- | | |
|---|---------|
| ※ Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire *
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | 9,90 € |
| ※ Hähnchenbrustfilet
Polenta-Parmesan-Würfel Grillgemüse Tomatensugo | 15,50 € |
| ※ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Portwein-Balsamico-Sauce Kartoffel-Risotto Beilagensalat | 15,90 € |
| ※ Steak von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
Süßkartoffelwedges Sour-Creme Beilagensalat | 19,90 € |
| ※ Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | 20,90 € |

* The-Duke-of-Berkshire ist eine wiederentdeckte altenglische Schweinerasse, die von bäuerlichen Familienbetrieben in Ostfriesland gehalten wird. Die "Dukes" wachsen frei bei den Muttertieren auf der Wiese auf – artgerecht gehalten, gesund & natürlich gefüttert. Und das schmeckt man!



ABENDKÜCHE

FISCH

- ※ Gebratenes Kabeljau-Filet
Kartoffel-Risotto | Pak Choi | Koriander-Ingwer-Sauce 17,50 €
- ※ Penne mit Garnelen | Rucola | Tomatensugo | Chorizo | Parmesan-Splitter 17,90 €

VEGETARISCHES

- ※ Süßkartoffel-Quiche
Ziegenfrischkäse | Feigen | Cashewkerne | Beilagensalat 10,90 €
- ※ Kartoffelrisotto
Grillgemüse | Tomatensugo 10,90 €
- ※ Räuchertofu im Sesam-Kokosmantel
Beilagensalat | Aprikosen-Curry-Dressing 10,90 €

SÜSSER ABSCHLUSS

- ※ Limetten Panna Cotta | Sesam-Crumble 4,90 €
- ※ Parfait der Woche 6,50 €







TRINKEN

Aperitifs

✧ Grotés Aperó Pink Grapefruit Prosecco Zitrone Basilikum	0,2 l	4,90 €
✧ Portonic weißer Portwein Tonic Water Ingwer	0,2 l	5,20 €
✧ Aperol Spritz [®]	0,2 l	5,50 €
✧ Wermut weiß oder rosé mit Zitrone	5 cl	2,90 €
✧ Prosecco auf Eis	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	18,00 €
✧ Cremant Brut weiß oder rosé	0,1 l	4,50 €
Bouvet-Ladubay, Loire	0,75 l	26,00 €



WEIN - WEISS

✳ Weißburgunder	0,2 l	4,80 €
harmonisch trocken unkompliziert	1,0 l	22,00 €
Weingut Hörner, Pfalz		
✳ Vinho Verde	0,2 l	4,90 €
spritzig frisch & fruchtig perfekter Terrassenwein!	0,75 l	17,50 €
Weingut Casa Santa Eulàlia, Portugal		
✳ Grauburgunder Basic	0,2 l	5,20 €
erfrischend ausgewogen belebend	0,75 l	18,50 €
Weingut Hörner, Pfalz		
✳ Sauvignon Blanc	0,2 l	5,20 €
Stachelbeere blumig sehr fruchtbetont	0,75 l	18,50 €
Weingut A. Diehl, Pfalz		
✳ Riesling	0,2 l	5,80 €
harmonische Säure feine Mineralität saftige Frucht	0,75 l	20,50 €
Weingut Trenz, Rheingau		
✳ Grauburgunder Premium	0,2 l	7,50 €
kräftig & üppig am Gaumen goldgelbe Farbe finessreich	0,75 l	26,00 €
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl		
✳ Weinschorle weiß auf Eis (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 €
✱ Spätburgunder Rosé saftig & kräftig feinherb Brombeere pur! Weingut Jung, Rheingau	0,2 l 0,75 l	6,90 € 24,00 €
✱ 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 €



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 alkohlfrei		
NEU: ab sofort haben wir für Euch frisch gezapftes Guinness!	0,4 l	4,50 €
✱ 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	2,90 €



GETRÄNKE - KALTES

※ Grottes-Schorle frische Minze, Limette & Honig	0,3 l	3,00 €
※ Holunder-Rosmarin-Limonade Zitrone	0,3 l	3,50 €
※ Rosé Pamplemousse-Limonade Basilikum & Grapefruit	0,3 l	3,50 €
※ NEU: Switchel-Limonade Ingwer Ahornsirup Apfelessig Zitrone	0,3 l	4,50 €

Unsere Schorlen & Limonaden sind hausgemacht.

※ Natursäfte & -nektare in folgenden Sorten:

Apfel (naturtrüb) | Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber

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



GETRÄNKE - SOFTES

※ Mineralwasser - auf Eis & mit Zitrone	0,4 l	2,90 €
※ Selters Classic (mit) & Still (ohne Kohlensäure)	0,25 l	2,50 €
	0,7 l	5,20 €
※ fritz - leckere Limo aus Hamburg:	0,2 l	2,30 €
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.	

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 €
✘ Opuhr ("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 €



LONGDRINKS

- | | |
|---|--------|
| ※ Gin Fizz à la Lilly
Tanqueray Zitrone Pink Grapefruitsirup Selters | 6,50 € |
| ※ Moscow Mule - im Kupferbecher
Smirnoff Spicy Ginger frischer Ingwer Gurke | 6,50 € |
| ※ Whiskey Sour
Bulleit Bourbon Zitrone Zuckersirup | 6,50 € |
| ※ Pimm's Cup N° 1 - der Klassiker
Englischer Kräuterlikör Zitrone Orange Gurke | 6,50 € |
| ※ 43er-Split: schmeckt nach Sommer!
Licor 43 Milch Maracujasaft | 5,90 € |



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 €



LETZTE SEITE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag:	ab 18:00 Uhr
Freitag, Samstag, Sonntag & 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!

