



## 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. Lasst es Euch schmecken.

---

---

## FRÜHSTÜCK

---

---

**FRÜHSTÜCKS-BUFFET** am 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)

Genießt bei unserem Frühstücks-Buffer ein Glas frischgepressten Orangen-Saft

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 & Meerrettich
- ✳ 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-Buffets nur 1,00 € pro Prosecco
- ✳ süßer Abschluss für Klein & Groß: Poffertjes zum Selberbacken!



---

---

## GETRÄNKE - HEISSES (1)

---

---

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten bereiten wir mit der fair gehandelten Öko-Espresso-Bohne "Hilde" von der Privat-Rösterei Vollmer aus Altenberge im Münsterland zu. Die Milch dazu kommt auch ganz aus der Nähe vom Hof Fockenbrock aus Telgte.

✧ Espresso	2,10 €
✧ Espresso Macchiato	2,30 €
✧ 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)	2,90 €
✧ Getreide-Latte (Malzkaffee in heißer Milch aufgeschäumt mit Honig)	2,90 €
✧ laktosefreie Milch   Hafer-Milch   Honig   Sahne	je 0,30 €



---

---

## GETRÄNKE - HEISSES (2)

---

---

- ※ NEU: Grottes goldene Gewürz-Milch (Kurkuma | Zimt | Kardomom | Ingwer | Hafermilch) 3,20 €
- ※ Tee von TeeGschwendner (lose & im Sieb) 2,50 €
- |                       |  |
|-----------------------|--|
| Assam                 | charaktervoller, malziger Schwarztee   |
| Earl Grey             | kräftiger Klassiker, schwarzer Tee mit Zitrus-<br>Note & feinem Bergamotte-Aroma |
| Gourmet-Kräutertee    | süßlich-vanilliger Kräutertee mit leichter<br>Zitrusfrische                      |
| Heiß & Innig          | fruchtig-spritzige rote Fruchtemischung  |
| Indian Chai           | indischer schwarzer Tee mit kräftigen Gewürzen                                   |
| Sencha                | japanischer grüner Tee, wirkt belebend-frisch                                    |
| Marani                | exotisch-fruchtiger grüner Tee mit Sonnenblumen-,<br>Rosen- & Kornblumenblüten   |
| Nana Minze            | besonders aromatische & intensive Minzart  |
| Rooitea Sahne-Caramel | aromatisierter Rooibos-Tee mit echten Karamelstückchen                           |
- ※ Chai-Latte - ungesüßt & mild (Mogli Chai als loser Tee mit aufgeschäumter Milch) 3,20 €
- ※ Frischer Tee im großen Glas 3,00 €
- |                    |
|--------------------|
| Ingwer-Thymian     |
| frische Minze      |
| Limette & Rosmarin |







---

---

**ESSEN**

---

---

## **DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTNER**

selbstgebacken & im Ganzen: unser Grottes-Brot

✱ mit einem Tages-Dip & Butter

5,50 €

✱ mit zwei Tages-Dips

6,50 €

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



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### VORSPEISEN

- |  |        |
|--|--------|
| ※ Kleiner Beilagensalat (ohne Brot)<br>Sprossen   Saaten   Tomaten   Balsamico-Vinaigrette   | 4,90 € |
| ※ Suppe der Woche - mit Scheiben von unserem Grottes-Brot  | 5,90 € |
| ※ Spinat-Quiche<br>getrocknete Tomaten   Salatbouquet   Balsamico-Vinaigrette<br>zusätzlich mit hausgebeiztem Lachs plus 2,00 €                      | 6,50 € |
| ※ Ziegenkäse-Crostini<br>geröstetes Grottes-Brot   marinierte rote Beete   Feldsalat   geröstete Walnüsse  <br>Orangenfilets   Balsamico-Vinaigrette | 6,90 € |
| ※ Büffel-Mozzarella mit gehobeltem Aceto Balsamico<br>Rucola   Kirschtomaten   Tomaten-Essig   Grottes-Brot  | 7,50 € |
| ※ Tatar vom geräucherten Forellenfilet<br>Tonic Gurken   Petersilien-Öl   Roggenbrot mit Tomaten-Vinaigrette   Feldsalat                             | 7,90 € |





---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### SALATE

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

- ✧ Grottes-Salat 12,90 €  
marinierte rote Beete | Schafskäse | geröstete Walnüsse | Cranberries |  
bunte Blattsalate der Saison | Apfel-Vinaigrette
  
- ✧ Ziegenkäse-Salat 13,90 €  
gratinierter Ziegenweichkäse | Feigen-Thymian-Jam | Cashewkerne | rote Trauben |  
Chicorée | bunte Blattsalate | Orangen-Vinaigrette
  
- ✧ Hähnchen-Salat 14,90 €  
gebratene Hähnchenbrust-Streifen | eingelegte grüne Oliven | Kirschtomaten |  
Parmesan-Splitter | bunte Blattsalate | Tomaten-Vinaigrette
  
- ✧ Rinderhüftsteak-Salat 15,90 €  
gebratene Rinderhüftsteak-Streifen | eingelegte Champignons | Zwiebelkonfit |  
Knoblauch-Chili-Croûtons | bunte Blattsalate | Balsamico-Vinaigrette



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### FLEISCH & FISCH

- ※ Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire-Schwein \* 10,90 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck, Radieschen, Gurken & Zwiebel)
  
- ※ Gebratene Hähnchenbrust 16,90 €  
Polenta-Creme | Rauch-Spitzkohl | Paprika-Nuss-Sauce
  
- ※ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 16,90 €  
Kartoffel-Gratin | Pfeffer-Sauce | Beilagensalat
  
- ※ Steak von der Rinderhüfte 20,90 €  
Cajun-Kartoffeln | Safran-Mayonnaise | geschmorte Kirschtomaten | Beilagensalat
  
- ※ Wiener Kalbsschnitzel 21,50 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck, Radieschen, Gurken & Zwiebel)
  
- ※ Lachs-Penne 17,50 €  
gebratene Lachsfilet-Stücke | Kirschtomaten | Spinat | Kräuter-Sahne-  
Sauce | Chili-Flocken ohne Lachs 12,90 €

\* 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.



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### VEGETARISCHES

- ※ Süßkartoffel-Quiche 10,90 €  
Ziegenfrischkäse | Datteln | Cashewkerne | Beilagensalat
- ※ Schafskäse im Kräuter-Panko-Mantel 10,90 €  
Kirschtomaten | Rucola | Petersilien-Öl | Tomaten-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ※ Gratinierte Süßkartoffel (vegan) 12,90 €  
Spinat mit Kichererbsen & getrockneten Tomaten | Gemüse-Curry mit  
Kokosnuss-Milch | rote-Beete-Hummus
- ※ Orzo-Tomaten-Risotto (vegan) 12,90 €  
Geschmorte Kirschtomaten | grüne Oliven | Rucola | geröstete  
Sonnenblumenkerne

### DESSERT

- ※ Mousse au Chocolat 6,90 €  
Portwein-Preiselbeer-Sauce | Espresso-Sahne | Haselnuss-Krokant
- ※ Bratapfel-Terrine | Vanille-Sauce 6,90 €







---

---

## TRINKEN

---

---

### Aperitifs

✧ Grotos Aperero   Ingwer   Rosmarin   Prosecco   Limette	0,2 l	4,90 €
✧ Aperol Spritz <sup>3</sup>	0,2 l	5,50 €
✧ Gin Tonic Orange   Zimt	0,2 l	7,50 €
✧ Prosecco auf Eis	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	20,00 €
✧ Cremant Brut   weiß oder rosé 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		
✳ Colombard & Ugni Blanc	0,2 l	4,90 €
fruchtig   animierende Exotik   aromatisch	0,75 l	17,50 €
Weingut Uby, Côtes de Gascogne		
✳ Sauvignon Blanc	0,2 l	5,20 €
Stachelbeere   blumig   sehr fruchtbetont	0,75 l	18,50 €
Weingut A. Diehl, Pfalz		
✳ Grauburgunder	0,2 l	5,50 €
kraftvoll   cremige Textur   harmonische Fülle	0,75 l	19,50 €
Weingut Arnold, Pfalz		
✳ Riesling	0,2 l	5,80 €
harmonische Säure   feine Mineralität   saftige Frucht	0,75 l	20,50 €
Weingut Trezn, Rheingau		
✳ Grauburgunder Premium	0,2 l	7,90 €
kräftig & üppig am Gaumen   goldgelbe Farbe   finessreich	0,75 l	28,00 €
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	5,90 € 21,00 €
✳ Nero d'Avola fruchtbetont   dunkle Beeren   elegante Tannine Weingut Zabu, Sizilien	0,2 l 0,75 l	4,90 € 17,50 €
✳ Tempranillo saftige Anklänge   subtile Würznoten   angenehm trocken Weingut Valdemoreda, Rioja	0,2 l 0,75 l	5,00 € 17,50 €
✳ Ascarone süßliche Beeren-Noten   harmonisch   ausdrucksstark Weingut Carlo Sani, Apulien	0,2 l 0,75 l	5,50 € 19,50 €
✳ Primitivo Lifili feine Röstaromen   üppig   dynamische Frucht Weingut A6Mani, Apulien	0,2 l 0,75 l	5,90 € 21,00 €
✳ Bordeaux Münsterscher Rotspon von Holstein voller Charakter   kräftig   Aromen von Kirschen & Beerenfrüchten Weingut Château Chai de Bordes, Bordeaux	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,00 €



---

---

## BIER

---

---

✳ Biere vom Fass	0,3 l	2,80 €
Brinkhoff's   mild	0,5 l	4,30 €
Jever   friesisch herb		
Schlösser Alt   malzig, holzig		
Büble   würzig		
✳ Weizen aus der Flasche	0,5 l	4,40 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkohlfrei		
✳ Guinness: irisches schwarzes Bier   malzige Akzente & leichte Röstaromen	0,4 l	4,50 €
✳ Craft Beer vom Fass: Braufactum Palor   kräftiges Gold & fruchtbetont	0,3 l	3,50 €
✳ Jever Fun   alkoholfrei	0,33 l	2,90 €





---

---

## GETRÄNKE - KALTES

---

---

※ Grottes-Schorle   frische Minze, Limette & Honig	0,3 l	3,00 €
※ Ingwer-Rosmarin-Limonade   Limette	0,3 l	3,50 €
※ Feigen-Thymian-Limonade   Zitrone	0,3 l	3,50 €

---

---

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.	
※ Coca Cola   Cola light <sup>1 2 4</sup>	0,2 l	2,20 €
※ Thomas Henry - pur oder als perfekter Begleiter zum Longdrink: <sup>3</sup>	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	Wacholderbeeren	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 €
✳ Als Gin Tonic mit Thomas Henry			plus 2,50 €



---

---

## LONGDRINKS

---

---

- ※ Gin Fizz à la Lilly 6,50 €  
Tanqueray | Zitrone | Pink Grapefruitsirup | Selters
  
- ※ Moscow Mule - im Kupferbecher 6,50 €  
Smirnoff | Thomas Henry Spicy Ginger | frischer Ingwer | Gurke
  
- ※ Whiskey Sour 6,50 €  
Bulleit Bourbon | Zitrone | Zuckersirup
  
- ※ Dark & Stormy 6,90 €  
Pampero Especial | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette
  
- ※ Gin Tonic Coffee 7,50 €  
Broker's Gin | Espresso-Shot | Thomas Henry Tonic Water



---

---

## MIT MEHR UMDREHUNG (1)

---

---

### Rum, Weinbrand & 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 & Geist aus dem Münsterland

✳ 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 €
✳ Kräuter-Wacholder   mild & würzig	2 cl	2,50 €
✳ Sechser-Kräuter   auf Jamaica-Rum-Basis	2 cl	2,50 €
✳ Kakao mit Nuss - Likör   perfekter Abschluss	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 €
✱ Ouzo	2 cl	2,50 €
✱ Smirnoff Vodka Red	2 cl	2,90 €



---

---

## MIT MEHR UMDREHUNG (3)

---

---

### Likörchen

※ Amaretto	2 cl	2,00 €
※ Kahlua <sup>1</sup>	2 cl	2,00 €
※ 43'er	2 cl	2,50 €
※ Baileys - auf Eis	2 cl	2,50 €
※ Frangelico   Haselnuss-Liqueur	2 cl	2,50 €
※ Sambuca weiß   braun	2 cl	2,90 €

### Digestifs

※ Jägermeister	2 cl	2,00 €
※ Ramazzotti	2 cl	2,00 €
※ Averna	2 cl	2,00 €
※ Fernet Branca	2 cl	2,00 €



---

---

## LETZTE SEITE

---

---

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag:	ab 18:00 Uhr
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](http://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 aktuellen Angeboten.

