



## 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.





## Aperitifs

※ Grotos Apero   Zitronengras   Rosmarin   Prosecco   Limette	0,2 l	4,90 €
※ Aperol Spritz	0,2 l	5,50 €
※ Lillet Vive   Thomas Henry Tonic Water   Gurke	0,2 l	5,50 €
※ Schwarzer Wermut   Orange   auf Eis	5 cl	3,50 €
※ Prosecco auf Eis	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	22,00 €
※ Cremant Brut   weiß oder rosé Bouvet-Ladubay, Loire	0,75 l	28,00 €
※ Knabber-Mix   wechselnde Nuss-Mischung	Weckglas	2,00 €
※ Bunte Oliven (mit Stein)   mediterran mariniert	Weckglas	3,00 €



---

---

## FRÜHSTÜCK

---

---

**FRÜHSTÜCKSBUFFET** 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
- ✧ süße Ecke mit unserem 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 4,50 € / groß 8,50 €).
- ✧ 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, Cerealien, Kernen, 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
- ✳ unsere Suppen-Station mit immer wechselnden Toppings
- ✳ ausgewählte Kaltgetränke: Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✳ außerdem zahlt Ihr während des großen Brunch-Buffets nur 2,00 € pro Prosecco
- ✳ süßer Abschluss für Klein & Groß: Poffertjes zum Selberbacken!







---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTNER

selbstgebacken & im Ganzen: unser Grotes-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

---

---

### KLEINIGKEITEN | VORSPEISEN

- ✦ Kleiner Beilagensalat (ohne Brot) 4,90 €  
Sprossen | Kresse | Gurke | Paprika | Kirschtomaten | Balsamico-Vinaigrette
- ✦ Suppe der Woche (vegetarisch) – mit Scheiben von unserem Grottes-Brot 5,90 €
- ✦ Crostini mit Ricotta-Zitronen-Creme auf geröstetem Grottes-Brot 6,90 €  
Chili-Honig | Basilikum-Minz-Pesto | Feldsalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✦ Münsterländer Saltimbocca auf unserem selbstgebackenen Focaccia 8,90 €  
Westfälischer Schinken | Salbei-Pesto | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✦ Eingelegte Mozzarella-Kugel im Kräutermantel mit Mango-Chutney 8,90 €  
Rucola | Kirschtomaten | Grottes-Brot | Tomaten-Essig | Balsamico-Vinaigrette
- ✦ Tatar von unserem selbstgebeizten Lachs 9,50 €  
Salsa Verde | Pumpernickel | Salatbouquet | Grottes-Brot
- ✦ Sous-vide gegartes Roastbeef auf Focaccia 9,90 €  
Tomaten-Chutney | Rucola | geröstete Pinienkerne | Parmesan | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✦ Couscous-Salat mit Garnelen 9,90 €  
Tomaten | Frühlingszwiebeln | Mango | Topinambur-Chips  
vegan mit mediterranem Ofengemüse 7,90 €





---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### SALATE

Unsere Salate servieren wir mit Scheiben von unserem selbstgebackenen Grottes-Brot | Extra-Portion 1,00 €  
Alle Salate können auch vegetarisch zubereitet werden.

- |   |         |
|---|---------|
| ※ Grottes-Salat   | 12,90 € |
| Avocado   Mango   Granatapfelkerne   bunte Blattsalate<br>der Saison   Chili-Minz-Dressing<br>zusätzlich mit gebratenen Garnelen 16,90 €                  |         |
| ※ Ziegenkäse-Salat  | 13,90 € |
| gratinierter Ziegenweichkäse   frische Feigen   Mirabellen-Jam   Topinambur-<br>Chips   rosa Pfeffer-Beeren   bunte Blattsalate   Granatapfel-Vinaigrette |         |
| ※ Gnocchi-Salat   | 14,90 € |
| pfannengeschwenkte Gnocchi   mediterranes Ofengemüse   geröstete Pinienkerne  <br>Rucola   Schafskäse   Tomaten-Pesto                                     |         |
| ※ Hähnchen-Salat  | 14,90 € |
| gebratene Hähnchenbrust-Streifen   pfannengeschwenkte Frühlingszwiebeln  <br>knuspriger Quinoa   bunte Blattsalate   Aprikosen-Rosmarin-Dressing          |         |



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### FLEISCH

- ⌘ Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire \* 11,50 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | Senf
- ⌘ Gebratene Hähnchenbrust 16,90 €  
Safran-Risotto | Grill-Tomate | Tomaten-Chutney
- ⌘ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 17,90 €  
Senf-Drillinge | Feigen-Balsamico-Sauce | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ⌘ Penne mit Rinderhüftsteak-Streifen 18,90 €  
Gorgonzola-Sauce | Babyspinat | Kirschtomaten  
auch vegetarisch 13,90 €
- ⌘ Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) 21,50 €
- ⌘ Steak von der Rinderhüfte 21,90 €  
Polenta-Creme mit Oliven | mediterranes Ofengemüse | Kräuter-Butter

\* 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

- ※ Lachs im Porree-Mantel 18,90 €  
gebratenes Lachsfilet | Avocado-Carpaccio | Tomaten-Passionsfrucht-Salat | Koriander-Sesam-Dressing

### VEGETARISCHES

- ※ Süßkartoffel-Quiche 10,90 €  
Ziegenfrischkäse | Datteln | Cashewkerne | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ※ Gefüllte Champignons (Rucola | Schafskäse | Kräuter | getrocknete Tomaten) 10,90 €  
Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ※ Schafskäse im Oliven-Panko-Mantel 11,90 €  
Tomaten-Chutney | Rucola | Balsamico-Vinaigrette | Focaccia
- ※ Süßkartoffel-Curry (vegan) 14,90 €  
Gemüse | Kichererbsen | Kokosnuss-Milch | Topinambur-Chips | Granatapfelkerne

### SÜSSER ABSCHLUSS

- ※ Kokos-Chiasamen-Creme | geröstete Kokosflocken | Waldfrucht-Rosmarin-Pürree (vegan) 6,90 €
- ※ Minz-Limetten-Tiramisu | mit Rum 6,90 €



---

---

## WEIN - WEISS

---

---

✳ Rivaner   Weingut Meier, Pfalz zarte Zitrusfrüchte   blumig   unkompliziert	0,2 l 1,0 l	4,90 € 22,00 €
✳ Riesling   Weingut Meier, Pfalz feinfruchtig   herrlich leicht   blumig	0,2 l 1,0 l	5,20 € 23,00 €
✳ Riesling   Weingut Trenz, Rheingau harmonische Säure   feine Mineralität   saftige Frucht	0,2 l 0,75 l	5,90 € 21,00 €
✳ Vinho Verde   Weingut Casa Santa Eulàlia   Portugal spritzig   frisch & fruchtig   perfekter Terrassenwein!	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,50 €
✳ Sauvignon Blanc   Weingut A. Diehl, Pfalz Stachelbeere   knackig   sehr fruchtbetont	0,2 l 0,75 l	5,50 € 19,50 €
✳ Grauburgunder   Weingut Arnold, Pfalz kraftvoll   cremige Textur   harmonische Fülle	0,2 l 0,75 l	5,50 € 19,50 €
✳ Weißburgunder   Weingut Köbelin, Kaiserstuhl zartes Strohgelb   voller Körper   elegant	0,2 l 0,75 l	7,90 € 28,00 €
✳ Lugana   Weingut Cascina Feliciano, Lago di Garda angenehme Frucht   perfekt ausbalancierte Säure   sehr langer Nachhall	0,2 l 0,75 l	8,90 € 31,00 €



---

---

## WEIN - ROSÉ | ROT

---

---

※ Vinho Verde Rosé   Weingut Casa Santa Eulàlia, Portugal knackig   lebhaft   zart prickelnd	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,50 €
※ Rosé-Cuvée   Weingut Milch, Rheinhessen leichte rote Gartenfrucht   feine Struktur   lebendig frisch	0,2 l 0,75 l	5,50 € 19,50 €
※ Blanc de Noir   Weingut Milch, Rheinhessen aus roten Trauben gekeltert   fruchtig-frisch   harmonische Säure	0,2 l 0,75 l	5,90 € 21,00 €
※ Tempranillo   Weingut Valdemoreda, Rioja saftige Anklänge   subtile Würznoten   angenehm trocken	0,2 l 0,75 l	4,90 € 17,50 €
※ Nero d'Avola   Weingut Zabu, Sizilien fruchtbetont   dunkle Beeren   elegante Tannine	0,2 l 0,75 l	5,20 € 18,50 €
※ Primitivo Lifuli   Weingut AGMani, Apulien feine Röstaromen   üppig   dynamische Frucht	0,2 l 0,75 l	5,90 € 21,00 €
※ Weinschorle   weiß oder rose (auf Eis)	0,2 l	4,20 €



---

---

## BIER

---

---

✳ Biere vom Fass	0,3 l	2,90 €
Brinkhoff's   mild	0,5 l	4,40 €
Jever   friesisch herb		
Büble hell   würzig		
NEU: Büble dunkel   malzig		
✳ Weizen aus der Flasche	0,5 l	4,40 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkohlfrei		
✳ Guinness: irisches Schwarzbier   malzige Akzente & 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 €



---

---

## KALTGETRÄNKE

---

---

※ Grottes-Schorle   frische Minze, Limette & Honig	0,3 l	3,00 €
※ Zitronengras-Rosmarin-Limonade   Limette	0,3 l	3,50 €
※ Lavendel-Salbei-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 €

※ Mineralwasser - auf Eis & mit Zitrone 0,4 l 2,90 €

※ Selters Classic (mit) & Still (ohne Kohlensäure) 0,25 l 2,50 €

0,75 l 5,50 €

※ fritz - leckere Limo aus Hamburg in folgenden Sorten: 0,2 l 2,30 €

Orange | Zitrone | Mischmasch

※ Coca Cola | Cola light 0,2 l 2,20 €

※ Thomas Henry Tonic Water - pur oder als perfekter Begleiter zum Longdrink 0,2 l 2,50 €



---

---

## GIN

---

---

※ Tanqueray   intensive Wachholdernote	Zitrone	4 cl	4,50 €
※ Broker's Gin   kräftig mit 10 Botanicals	Wacholderbeeren	4 cl	4,50 €
※ Tanqueray N° Ten   mild - mit Koriander & Kamille	pur	4 cl	5,00 €
※ Bombay Sapphire   besonders mild	Limette	4 cl	5,00 €
※ Hayman's Old Tom   blumig, leicht süßlich	pur	4 cl	5,00 €
※ Hendrick's   Rosenblüten & Salatgurke	Gurke	4 cl	5,50 €
※ 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	6,00 €
※ The Duke   Hopfen, Malz, Orangenblüte	Orange	4 cl	6,00 €
※ Gin Mare   mediterrane Würznoten	Salbei	4 cl	6,50 €
※ Monkey 47   floraler Gin mit Preisselbeere	rosa Pfefferbeeren	4 cl	6,50 €
※ Gin Sul   portugiesische Zistrose	Zitrone & Rosmarin	4 cl	7,00 €
※ Siegfried   Lindenblüte	pur	4 cl	7,00 €
※ Als Gin Tonic mit Thomas Henry + 2,50 €			





---

---

## LONGDRINKS

---

---

- ※ Moscow Mule | auch lecker als Gin Mule mit Broker's Gin  
Smirnoff | Thomas Henry Spicy Ginger | frischer Ingwer | Gurke 6,50 €
  
- ※ Gin Fizz 6,90 €  
Tanqueray | Zitrone | Zuckersirup | Selters
  
- ※ Whiskey Sour 6,90 €  
Bulleit Bourbon | Zitrone | Zuckersirup | Aquafaba
  
- ※ Dark & Stormy 6,90 €  
Pampero Especial | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette
  
- ※ NEU: Lavendel-Mojito 6,90 €  
Havana | Lavendel-Sirup | Minze | Zitrone | Selters
  
- ※ Espresso Martini 7,50 €  
Kahlúa | Smirnoff | Espresso-Shot | Zuckersirup | schaumig geschaked



---

---

## SASSE & CO.

---

---

### Sasse – Korn, Brand & Geist aus dem Münsterland

※ Münsterländer Lagerkorn   im Eichenfass gereift	2 cl	2,90 €
※ Williamsbirne   edler Obstbrand	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   milde, würzige Note	2 cl	2,90 €
※ Sechser-Kräuter   auf Jamaica-Rum-Basis	2 cl	2,90 €
※ Kakao mit Nuss   feiner Dessertlikör	2 cl	2,90 €

### 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	2,50 €
※ Hennessy	2 cl	2,50 €
※ Calvados	2 cl	2,50 €



---

---

## WHISKY & DIGESTIFS

---

---

### Whisky

✧ 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 €

### Digestifs

✧ Jägermeister	2 cl	2,00 €
✧ Ramazzotti	2 cl	2,00 €
✧ Grappa	2 cl	2,50 €
✧ Baileys   auf Eis	2 cl	2,90 €
✧ Sambuca weiß   braun	2 cl	2,90 €



---

---

## KAFFEE & CO.

---

---

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	2,20 €
☒ Espresso Macchiato	2,30 €
☒ Americano	2,40 €
☒ Cappuccino	2,70 €
☒ Milchkaffee	2,90 €
☒ Milchkaffee   doppelter Espresso-Shot	3,60 €
☒ 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 €
☒ NEU: Grottes-Eiskaffee   Espresso   Salted Caramel   Milch auf Eis	3,20 €
☒ Laktosefreie Milch   Hafer-Milch   Honig   Sahne	0,30 €



---

---

## TEE & CO.

---

---

※ NEU: Süße Matcha-Latte   mit heißer aufgeschäumter Hafermilch	3,20 €
※ Grotose goldene Gewürz-Milch (Kurkuma   Zimt   Kardamom   Ingwer   Hafermilch)	3,20 €
※ Tee von TeeGschwendner (lose & im Sieb)	2,70 €
Assam	charaktervoller, malziger Schwarztee
Earl Grey	kräftiger Klassiker, schwarzer Tee mit 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 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)	3,50 €
※ Gesüßte Chai-Iced-Latte	3,20 €
※ Frischer Tee im großen Glas	3,00 €
Ingwer	
frische Minze	
Limette & Rosmarin	



---

## KONTAKT & CO.

---

### 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 online über unsere Website [www.grotes.ms](http://www.grotes.ms) oder per Telefon unter 0251 - 27 47 00.

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 & INSTAGRAM

Nicht nur an der Kreuzkirche - auf facebook und Instagram 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.

