



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

※ Grotés Aperó Blaubeer-Sirup Rosmarin Prosecco Zitrone	0,2 l	5,50 €
※ Lillet Orange Blutorange Mineralwasser Zimt Orange	0,2 l	5,90 €
※ Aperol Spritz Prosecco	0,2 l	6,50 €
※ Alkoholfrei: Cranberry Spice Thomas Henry Spicy Ginger Ingwer Limette	0,2 l	4,50 €
※ 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, Brot-Variation, Brötchen-Auswahl & Laugen-Gebäck
- ✘ Käse- & Wurst-Variation
- ✘ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✘ frisches Gemüse
- ✘ Fruchtsalat der Saison
- ✘ Natur-Frischkäse, Kresse-Quark, Fleischsalat & unser Grottes-Dip (vegan)
- ✘ süße Ecke mit unserem Grottes-Granola, Cerealien, Kernen, frischer Hof-Milch, Hafermilch (mit Soja), selbstgemachter Haselnuss-Schokoladen-Creme, Marmelade & selbstgemachter Karamell-Creme
- ✘ 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.
- ✘ Auf Vorbestellung halten wir gerne glutenfreie Backwaren für 3,00 € für Euch bereit.



BRUNCH

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

15,90 €

- ✳ Brotstation mit zusätzlich frisch aufgebackenen Croissants
- ✳ süße Ecke mit zusätzlichem Natur-Joghurt & einer süßen Quark-Creme der Saison
- ✳ Käse- & Wurst-Variation
- ✳ Fischplatte mit unserem selbstgebeizten Lachs, Honig-Senf-Sauce & Meerrettich
- ✳ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✳ frisches Gemüse
- ✳ Fruchtsalat der Saison
- ✳ Natur-Frischkäse, Kresse-Quark, Fleischsalat & unser Grottes-Dip (vegan)
- ✳ unsere Suppen-Station mit immer wechselnden Toppings
- ✳ ausgewählte Kaltgetränke: Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✳ außerdem zahlt Ihr während des großen Brunch-Bufferets nur 2,00 € pro Prosecco
- ✳ süßer Abschluss für Klein & Groß: Poffertjes zum Selberbacken!







ABENDKÜCHE

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) 4,90 €
Sprossen | Saaten | Gurke | Paprika | Kirschtomaten | Balsamico-Vinaigrette
- ❖ Suppe der Woche (vegetarisch) – mit Scheiben von unserem Grottes-Brot 5,90 €
- ❖ Crostini mit unserem selbstgebeizten Lachs 8,50 €
Grottes-Brot | Gurken-Chutney | Gin-Mayonnaise
- ❖ Räuchertofu im Erdnuss-Kokos-Mantel 8,90 €
vegane Wasabi-Mayonnaise | Salatbouquet | Mango-Chili-Vinaigrette
- ❖ Landschinken vom Duke-of-Berkshire * 8,90 €
auf geröstetem Maronen-Trüffel-Focaccia | Zwiebelbutter | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan | Balsamico-Vinaigrette
- ❖ Ziegenfrischkäse-Terrine mit Zwiebelkonfit 8,90 €
Basilikum | Pistazien | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette | Maronen-Trüffel-Focaccia
- ❖ Gratiniertes Ziegenkäse-Taler mit Kirsch-Radicchio-Chutney 10,90 €
geröstete Pinienkerne | Rucola | Mango-Chili-Vinaigrette | Grottes-Brot

* 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

SALATE

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

- ✧ Grottes-Salat 13,90 €
bunte Beete aus dem Ofen | glasierte Birne | Trüffel-Croûtons | Thymian-
Ziegenfrischkäse | geröstete Walnüsse | bunte Blattsalate der Saison |
Balsamico-Vinaigrette

- ✧ Semmelknödel-Salat 14,90 €
Kirschtomaten | Schafskäsebrösel | geröstete Sonnenblumenkerne |
bunte Blattsalate | Tomaten-Dressing

- ✧ Hähnchen-Salat 15,90 €
marinierte Hähnchenbrust-Streifen | Wok-Gemüse | gebackene Kichererbsen |
bunte Blattsalate | Mango-Chili-Vinaigrette

- ✧ Warmer Gnocchi-Salat (ohne Brot) 15,90 €
gebratene Pilze der Saison | Rucola-Pesto | Kirschtomaten |
Pinienkerne | Parmesan



ABENDKÜCHE

FLEISCH & FISCH

- ❖ Fenchel-Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire * 12,50 €
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck)
- ❖ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 18,50 €
Pfeffer-Sauce | Kartoffel-Gratin | Rotkohlsalat
- ❖ Kalbsragout 18,90 €
pfannengeschwenktes Wirsing-Gemüse mit Speck | gebratene Semmelknödel-Taler
- ❖ Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) 21,50 €
- ❖ Entrecôte vom Rind 24,90 €
Portwein-Thymian-Jus | Speck-Bohnen im Pumpernickel-Mantel | Pilz-Risotto
- ❖ Pasta mit Meeresfrüchten 18,90 €
Garnelen | Oktopus | Muscheln | Knoblauch-Chili-Öl | Rucola-Pesto |
Pak Choi | Parmesan
- ❖ Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Filet 21,90 €
Riesengarnele | bunter Linsensalat | Chorizo-Madeira-Reduktion



ABENDKÜCHE

VEGETARISCHES

- ✧ Süßkartoffel-Quiche 10,90 €
Ziegenfrischkäse | Datteln | Chili-Cashewkerne | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✧ Vegetarische Lasagne 12,90 €
mediterranes Gemüse | Tomaten-Sauce | Béchamel-Sauce | Basilikum | Mozzarella |
Parmesan | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✧ Veganes Beete-Curry 14,90 €
Wurzelgemüse | Kokosmilch | geröstete Koriandersamen | Chili-Cashewkerne
- ✧ Veganer Kichererbsen-Gemüse-Bratling 16,90 €
Tomaten-Sauce | gebratene Pilze der Saison | bunter Linsensalat

SÜSSER ABSCHLUSS

- ✧ Mousse au Chocolat | Espresso-Sahne | Portwein-Preiselbeer-Sauce | Haselnuss-Krokant 6,90 €
- ✧ Maronen-Amarettini-Schokoladen-Parfait | Karamell-Sauce | Haselnuss-Krokant |
warmes Feigen-Kompott 7,50 €



WEIN - WEISS

※ Rivaner	0,2 l	4,90 €
zarte Zitrusfrüchte blumig unkompliziert	1,0 l	22,00 €
Weingut Meier, Pfalz		
※ Riesling	0,2 l	5,30 €
feinfruchtig herrlich leicht blumig	1,0 l	23,00 €
Weingut Meier, Pfalz		
※ Riesling	0,2 l	6,20 €
harmonische Säure feine Mineralität saftige Frucht	0,75 l	21,00 €
Weingut Trenz, Rheingau		
※ Sauvignon Blanc	0,2 l	5,70 €
Stachelbeere knackig sehr fruchtbetont	0,75 l	19,50 €
Weingut A. Diehl, Pfalz		
※ Grauburgunder	0,2 l	5,70 €
kraftvoll cremige Textur harmonische Fülle	0,75 l	19,50 €
Weingut Arnold, Pfalz		
※ Weißburgunder	0,2 l	7,90 €
zartes Strohgelb voller Körper elegant	0,75 l	28,00 €
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl		
※ Weinschorle auf Eis	0,2 l	4,20 €



WEIN - ROSÉ | ROT

✱ Rosé-Cuvée	0,2 l	5,50 €
leichte rote Gartenfrucht feine Struktur lebendig frisch	0,75 l	19,50 €
Weingut Milch, Rheinhessen		
✱ Blanc de Noir	0,2 l	5,90 €
aus roten Trauben gekeltert fruchtig-frisch harmonische Säure	0,75 l	21,00 €
Weingut Milch, Rheinhessen		
✱ Tempranillo	0,2 l	4,90 €
saftige Anklänge subtile Würznoten angenehm trocken	0,75 l	17,50 €
Weingut Valdemoreda, Rioja		
✱ Primitivo Lifuli	0,2 l	5,90 €
feine Röstaromen üppig dynamische Frucht	0,75 l	21,00 €
Weingut A6Mani, Apulien		
✱ Nero d'Avola	0,2 l	6,70 €
intensive Frucht lebendig voller Körper	0,75 l	22,50 €
Weingut Colosi, Sizilien		
✱ Laurances	0,2 l	6,90 €
komplex violette Reflexe & rote Frucht elegante Tannine	0,75 l	24,00 €
Weingut Domaine de l'Amauve, Côtes du Rhône Villages		



BIER

✳ Biere vom Fass	0,3 l	2,90 €
Brinkhoff's mild	0,5 l	4,50 €
Jever friesisch herb		
Büble hell würzig		
Büble dunkel malzig		
✳ Weizen aus der Flasche	0,5 l	4,50 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkoholfrei		
✳ 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 €
※ Cranberry-Rosmarin-Limonade Zitrone	0,3 l	3,50 €
※ Blutorangen-Zimt-Limonade Orange	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 | Spicy Ginger 0,2 l 2,90 €



GIN

※ Tanqueray intensive Wacholdernote	Zitrone	4 cl	4,90 €
※ Broker's Gin kräftig mit 10 Botanicals	Wacholderbeeren	4 cl	4,90 €
※ Tanqueray N° Ten mild - mit Koriander & Kamille	pur	4 cl	5,50 €
※ Bombay Sapphire besonders mild	Limette	4 cl	5,50 €
※ Hayman's Old Tom blumig, leicht süßlich	pur	4 cl	5,50 €
※ Hendrick's Rosenblüten & Salatgurke	Gurke	4 cl	5,90 €
※ Tanqueray Rangpur starkes Mandarinenaroma	Orange	4 cl	5,90 €
※ Opihr "Oriental Spiced"	Ingwer & Zimt	4 cl	5,90 €
※ Mo Gin kräftiger Wacholder aus Steinfurt	Wacholderbeeren	4 cl	6,50 €
※ Gin Sul portugiesische Zistrose	Zitrone & Rosmarin	4 cl	7,50 €
※ Siegfried Lindenblüte	pur	4 cl	7,90 €
※ The Duke Hopfen, Malz, Orangenblüte	Orange	4 cl	7,90 €
※ Monkey 47 floraler Gin mit Preisselbeere	rosa Pfefferbeeren	4 cl	7,90 €
※ Als Gin Tonic mit Thomas Henry + 2,90 €			



LONGDRINKS

- ※ NEU: Westfalian Mule | aus dem Münsterland! 6,90 €
Nju Korn von Sasse | Thomas Henry Spicy Ginger | frischer Ingwer | Gurke

- ※ Gin Fizz 6,90 €
Tanqueray | Zitrone | Zuckersirup | Selters

- ※ Whiskey Sour 6,90 €
Bulleit Bourbon | Zitrone | Zuckersirup

- ※ Dark & Stormy 6,90 €
Pampero Especial | Thomas Henry Spicy Ginger | Limette

- ※ Honeyssy 6,90 €
Hennessy | Zitrone | Honig | naturtrüber Apfelsaft | Zimt

- ※ Espresso Martini 7,90 €
Kahlúa | Smirnoff | Espresso-Shot | Zuckersirup | schaumig geshaked



SASSE & CO.

Sasse – Korn, Brand & Geist aus dem Münsterland

※ Münsterländer Lagerkorn im Eichenfass gereift	2 cl	2,90 €
※ 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 €
※ Williamsbirne edler Obstbrand	2 cl	3,50 €
※ Himbeergeist von Beeren aus dem Münsterland	2 cl	3,50 €
※ Cigar Special der beste Whiskey Deutschlands	2 cl	3,90 €

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 €
※ Glenkinchie 12 Jahre	2 cl	3,90 €
※ Cragganmore 12 Jahre	2 cl	3,90 €
※ Glenfiddich 12 Jahre	2 cl	3,90 €
※ Talisker 10 Jahre	2 cl	4,50 €
※ Laphroaig 10 Jahre	2 cl	4,50 €
※ Oban 14 Jahre	2 cl	4,90 €
※ Dalwhinnie 15 Jahre	2 cl	5,90 €
※ Lagavulin 16 Jahre	2 cl	6,90 €

Digestifs

※ Jägermeister	2 cl	2,00 €
※ Ramazzotti	2 cl	2,50 €
※ Grappa	2 cl	2,90 €
※ Sambuca weiß braun	2 cl	2,90 €
※ Baileys auf Eis	2 cl	3,50 €



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	2,30 €
✱ Espresso Macchiato	2,50 €
✱ Americano	2,70 €
✱ Cappuccino	2,90 €
✱ Milchkaffee	3,10 €
✱ Milchkaffee doppelter Espresso-Shot	3,70 €
✱ Doppelter Espresso	3,00 €
✱ Latte Macchiato	3,30 €
✱ Großer Flat White (doppelter Espresso mit warmer Milch aufgegossen)	3,40 €
✱ Heiße Schokolade (mit Milch in weiß, braun & schwarz)	3,10 €
✱ Laktosefreie Milch Hafer-Milch (mit Soja) Honig Sahne Sirup	je 0,30 €



TEE & CO.

- ※ NEU: Inka Spice 3,90 €
Bio-Kakao aus ungerösteter Criolla-Bohne | exotische Gewürze | mit Hafermilch aufgeschäumt
- ※ Süße Matcha-Latte | mit heißer aufgeschäumter Hafermilch 3,20 €
- ※ Grottes 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 Früchtemischung
 - 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-Latte - mit Sirup gesüßt & wärmend 3,20 €
- ※ Frischer Tee im großen Glas in drei verschiedenen Sorten: 3,00 €
 - Ingwer | frische Minze | Limette & Rosmarin



KONTAKT & CO.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag: ab 18:00 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen: durchgehend ab 10:00 Uhr
Warme Küche: Montag - Freitag 18:00 - 22:00 Uhr
Samstag & Sonntag 17:00 - 22:00 Uhr

RESERVIEREN

Auf unserer Website www.grotes.ms könnt Ihr ganz einfach & bequem online reservieren.
Oder Ihr ruft uns unter 0251-274700 an. Wir freuen uns auf Euren nächsten Besuch!

FEIERN & VERANSTALTUNGEN

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 & 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 malerischen Kreuzkirche - auf facebook & Instagram findet Ihr uns auch. Wir freuen uns über jeden Like & Euren Besuch bei uns. Hier erfahrt Ihr, was außerhalb der Reihe stattfindet & hier bieten wir Euch Infos zu unseren aktuellen Angeboten.

