



## DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTTLER

Selbstgebacken und im Ganzen: unser Grottes-Brot

- ✱ mit einem Tages-Dipp & Butter 5,90 €
- ✱ mit zwei Tages-Dipps 6,90 €

## VORSPEISEN - KALT UND WARM

- ✱ **Kleiner Beilagensalat** (ohne Brot) 4,90 €  
Gurke | Paprika | Kirschtomaten | Sprossen | Saaten | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Suppe der Woche (vegetarisch)** - mit Scheiben von unserem Grottes-Brot 5,90 €
- ✱ **Tomaten-Bruschetta** 7,50 €  
geröstetes Kräuter-Focaccia | Avocado-Creme | Parmesan | Salatgarnitur | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Herzhafte Parmesan-Panna Cotta** 7,50 €  
Tomaten-Jam | Basilikum-Öl | Focaccia
- ✱ **Duo vom Ziegenkäse** 8,90 €  
gratinierter gereifter Ziegenkäse mit Tomaten-Jam | Ziegenfrischkäse-Praline  
mit süß-scharfem Birnen-Senf im Cashew-Cranberry-Mantel | Beilagensalat |  
Balsamico-Vinaigrette | Grottes-Brot

## SALATE

- ✱ **Grottes-Salat** 13,90 €  
mediterranes Ofengemüse | eingelegte Oliven | geröstete Cashew-Kerne |  
Kräuter-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ✱ **Ziegenkäse-Salat** 14,90 €  
in Salzlake gereifter Ziegenkäse | Feigen | Orangen-Filets | Granatapfel-Kerne |  
Balsamico-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ✱ **Salat mit gebratenen Hüftsteakstreifen** 15,90 €  
Wok-Gemüse | gerösteter Sesam | Kirschtomaten | Limetten-Koriander-Vinaigrette |  
Grottes-Brot
- ✱ **Salat mit gebratenen Garnelen** 16,90 €  
Schmorgurken | Melone | Knoblauch-Chili-Öl | Papaya-Curry-Vinaigrette | Grottes-Brot





## FLEISCH & FISCH

- ✱ **Bratwurst vom The Duke of Birkshire** 12,50 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | Senf
- ✱ **Gebratenes Hähnchenbrustfilet** 17,90 €  
Sherry-Salbei-Sauce | Polenta-Gemüse-Muffin | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel** 15,90 €  
helle Balsamico-Sauce | Blumenkohl-Kartoffel-Püree | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Wiener Schnitzel** 21,50 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck)
- ✱ **Gebratenes Rumpsteak** 22,50 €  
Wedges | geschmorte Gemüsezwiebel mit Thymian-Honig | Kräuterbutter | Tomaten-Aioli
- ✱ **Pasta aglio e olio mit Garnelen** 18,90 €  
Babyspinat | Kirschtomaten | Parmesan

## VEGETARISCH & VEGAN

- ✱ **Gnocchi-Pfanne** 14,90 €  
Pesto Rosso | mediterranes Ofengemüse | Rucola | Cashew-Kerne
- ✱ **Pulled Mushroom Burger** 16,90 €  
Austernpilze | Mango-Chutney | Tomaten-Jam | Wedges | Tomaten-Aioli | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Vegane Ofen-Süßkartoffel** 12,90 €  
Spinat-Curry-Füllung | getrocknete Tomaten | Kichererbsen | Cashew-Kerne | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette

## SÜSSER ABSCHLUSS

- ✱ **Joghurt Mousse | Lemon Curd | Amarettini-Crunch** 5,90 €
- ✱ **Kardamon-Eis | Schoko-Kuchen | Orangen-Ragout** 7,50 €



Alle Speisen bieten wir weiterhin zum Mitnehmen an und können unter 0251.274700 vorbestellt werden!

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 17:00 Uhr - Ende  
Samstag, Sonntag & an Feiertagen 12:00 Uhr - Ende  
Warme Küche: Montag - Freitag 17:00 - 22:00 Uhr  
Samstag, Sonntag & an Feiertagen 13:00 - 22:00 Uhr



## WEIN - WEISS

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

## WEIN – ROSE | ROT

※ Rosé-Cuvée   Weingut Milch, Rheinhessen	0,2 l	5,70 €
leichte rote Gartenfrucht   feine Struktur   lebendig frisch	0,75 l	19,50 €
※ Blanc de Noir   Weingut Milch, Rheinhessen	0,2 l	6,20 €
aus roten Trauben gekeltert   fruchtig-frisch   harmonische Säure	0,75 l	21,00 €
※ Tempranillo   Weingut Waldemoreda, Rioja	0,2 l	4,90 €
saftige Anklänge   subtile Würznoten   angenehm trocken	0,75 l	17,50 €
※ Primitivo Lifuli   Weingut A6Mani, Apulien	0,2 l	5,90 €
feine Röstaromen   üppig   dynamische Frucht	0,75 l	21,00 €
※ Nero d'Avola   Weingut Colosi, Sizilien	0,2 l	6,70 €
intensive Frucht   lebendig   voller Körper	0,75 l	22,50 €

## BIER

※ Biere vom Fass	0,3 l	3,10 €
Brinkhoff's   mild	0,5 l	4,70 €
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		
※ Craft Beer vom Fass: Braufactum Palor   kräftiges Gold & fruchtbetont	0,3 l	3,70 €
※ Jever Fun   alkoholfrei	0,33 l	2,90 €





## KALTGETRÄNKE

✳ Grottes-Schorle   frische Minze, Limette & Honig	0,3 l	3,00 €
✳ Brombeer-Rosmarin-Limonade   Zitrone	0,3 l	3,50 €
✳ Pink-Grapefruit-Limonade   Basilikum & Orange	0,3 l	3,50 €
✳ Natursäfte & -nektare in folgenden Sorten: Apfel (naturtrüb)   Maracuja   Rhabarber		5,90 €
Schorle	0,4 l	3,80 €
Saft	0,4 l	4,50 €
✳ Mineralwasser - auf Eis & Zitrone	0,4 l	2,90 €
✳ Selters Classic & Still	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
✳ fritz - leckere Limo aus Hamburg: Orange   Zitrone   Mischmasch	0,25 l	2,50 €
✳ Coca Cola   Cola light	0,25 l	2,30 €
✳ Thomas Henry Tonic Water   Spicy Ginger	0,25 l	2,90 €

## KAFFEE, TEE & CO.

✳ Espresso		2,30 €
✳ Espresso Macchiato		2,50 €
✳ Doppelter Espresso		3,00 €
✳ Americano		2,70 €
✳ Cappuccino		2,90 €
✳ Milchkaffee		3,10 €
✳ Milchkaffee   doppelter Espresso-Shot		3,70 €
✳ Latte Macchiato		3,30 €
✳ Großer Flat White		3,40 €
✳ Heiße Schokolade   weiß, braun & schwarz		3,10 €
✳ Grottes-Eiskaffee   Espresso, mit Milch auf Eis mit Salted Caramel		3,00 € 3,30 €
✳ Laktosefreie Milch   Hafer-Milch   Honig   Sahne	je	0,30 €
✳ Inka Spice   Bio-Kakao, exotische Gewürze, mit Hafermilch aufgeschäumt		3,90 €
✳ Tee von TeeGschwender (lose & im Sieb)		2,80 €
Assam   Earl Grey   Gourmet-Kräutertee   Heiß & Innig   Indian Chai   Sencha   Marani   Nana Minze   Rooibostea Sahne-Caramel		
✳ Chai-Latte   ungesüßt & mild		3,50 €
✳ Frischer Tee im Glas		3,10 €
Ingwer   frische Minze   Limette & Rosmarin		

An den Wochenenden bieten wir wechselnde selbstgebackene Kuchen an. Sprecht uns an!





## APERITIFS

※ Grotos Aperero   Brombeer-Sirup   Prosecco   Rosmarin   Zitrone	0,2 l	5,90 €
※ Pink-Grapefruit-Spritz   Prosecco   Orange   Basilikum	0,2 l	5,90 €
※ Hugo   Holunderblüten-Sirup   Prosecco   Limette   Minze	0,2 l	5,90 €
※ Aperol Spritz   Prosecco   Orange	0,2 l	6,50 €
※ Lillet Vive   Tonic   Gurke	0,2 l	6,50 €
※ Amérie - Münsterländer Aperitif   Prosecco   Minze	0,2 l	6,50 €
※ Prosecco auf Eis	0,2 l 1,0 l	3,90 € 22,00 €
※ Cremant Brut   weiß oder rosé	0,75 l	28,00 €
※ Knabber-Mix   wechselnde Nuss-Mischung	Weckglas	2,00 €
※ Bunte Oliven   mediterran mariniert	Weckglas	3,00 €

## GIN

※ Tanqueray   intensive Wacholdernote	4 cl	4,90 €
※ Broker's Gin   kräftig mit 10 Botanicals	4 cl	4,90 €
※ Tanqueray N° Ten   mild - mit Koriander & Kamille	4 cl	5,50 €
※ Bombay Sapphire   besonders mild	4 cl	5,50 €
※ Hayman's Old Tom   blumig, leicht süßlich	4 cl	5,50 €
※ Hendrick's   Rosenblüten & Salatgurke	4 cl	5,90 €
※ Tanqueray Rangpur   starkes Mandarinenaroma	4 cl	5,90 €
※ Op1hr   „Oriental Spiced“	4 cl	5,90 €
※ Mo Gin   kräftiger Wacholder aus Steinfurt	4 cl	6,50 €
※ Gin Sul   portugiesische Zistrose	4 cl	7,50 €
※ Siegfried   Lindenblüte	4 cl	7,90 €
※ The Duke   Hopfen, Malz, Orangenblüte	4 cl	7,90 €
※ Monkey 47   floraler Gin mit Preiselbeere	4 cl	7,90 €

Als Gin Tonic mit 0,25 l Thomas Henry + 2,90 €

## LONGDRINKS

※ Grotos Wodka Gimlet   Smirnoff, Limettensaft, Zuckersirup, Selters & Limette	4 cl	5,90 €
※ Westfalian Mule   Nju Korn von Sasse, Spicy Ginger, Ingwer & Gurke	4 cl	6,90 €
※ Moscow Mule   Smirnoff, Spicy Ginger, Ingwer & Gurke	4 cl	6,90 €
※ Gin Fizz   Tanqueray, Zitrone, Zuckersirup & Selters	4 cl	6,90 €
※ Wiskey Sour   Bulleit Bourbon, Zitrone & Zuckersirup	4 cl	6,90 €
※ Dark & Stormy   Pampero Especial, Spicy Ginger & Limette	4 cl	6,90 €
※ Espresso Martini   Kahlua, Smirnoff, Espresso, Zuckersirup, schaumig geshaked	4 cl	7,90 €



## SASSE

※ 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 €
※ Osborne 103er	2 cl	2,70 €
※ Hennessy	2 cl	2,50 €
※ Calvados	2 cl	2,50 €

## WHISKY

※ Bulleit Bourbon	2 cl	3,50 €
※ Glenkinchie 12 Jahre	2 cl	3,90 €
※ Cragganmore 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	2,50 €
※ Ramazzotti   auf Eis mit Zitrone	2 cl	2,70 €
※ Averna   auf Eis mit Zitrone	2 cl	2,70 €
※ Grappa	2 cl	2,90 €
※ Sambuca weiß   braun	2 cl	2,90 €
※ Frangelico   Haselnusslikör	2 cl	2,70 €
※ Baileys   auf Eis	2 cl	3,50 €