



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 €
- ✱ **Veganes Apfel-Quinoa-Tartar** 6,90 €
Datteln | Rucola | Granatapfel-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ✱ **Tomaten-Bruschetta** 7,50 €
geröstetes Kräuter-Focaccia-Brot | Schnittlauch-Pesto | Schafskäse-Brösel | Rucola | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Herzhafte Parmesan-Panna Cotta** 7,50 €
Tomaten-Jam | Basilikum-Öl | Kräuter-Focaccia-Brot
- ✱ **Gratiniertes Ziegenkäse** 9,50 €
Aprikosen-Marmelade | Rucola | Balsamico-Vinaigrette | Grottes-Brot

SALATE

- ✱ **Grottes-Salat (vegan)** 13,90 €
mediterranes Ofengemüse | Kirschtomaten | gepuffter Buchweizen | Tomaten-Basilikum-Dressing | Grottes-Brot
- ✱ **Ziegenkäse-Salat** 14,90 €
gratiniertes Ziegenkäse-Taler mit Erdbeer-Marmelade | Ziegenfrischkäse-Praline im Pumpernickel-Schoko-Chili-Mantel | Limetten-Frischkäse-Creme | Granatapfelkerne | Balsamico-Vinaigrette | Grottes-Brot
- ✱ **Hüftsteak-Salat** 16,90 €
gebratene Hüftsteak-Streifen | Melone | rote Johannisbeeren | Mojito-Dressing | Grottes-Brot





FLEISCH & FISCH

- ✱ **Große Bratwurst vom The Duke of Berkshire** 12,50 €
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | Senf
- ✱ **Gebratenes Hähnchenbrustfilet** 17,90 €
Ofengemüse | Polenta-Creme | pfannengeschwenkte Frühlingszwiebeln
- ✱ **Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel** 19,50 €
Pfeffer-Sauce | Ofen-Drillinge | Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✱ **Penne mit Garnelen** 19,90 €
Zitronen-Parmesan-Sauce | Zuckerschoten | Kirschtomaten
- ✱ **Wiener Schnitzel** 22,50 €
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck)
- ✱ **Gebratenes Hüftsteak** 22,50 €
Chimichurri | Ofen-Drillinge | Beilagensalat | Mojito-Dressing

VEGETARISCH & VEGAN

- ✱ **Penne in Zitronen-Parmesan-Sauce** 13,90 €
Zuckerschoten | Kirschtomaten
- ✱ **Gnocchi-Pfanne** 14,90 €
Schnittlauch-Pesto | Babyspinat | Kirschtomaten | Parmesan
- ✱ **Polenta-Creme mit Ofengemüse** 14,90 €
und pfannengeschwenkten Frühlingszwiebeln
- ✱ **Lasagne (vegan)** 16,90 €
Linsen | Tomaten | Zucchini | Cashew-Soße | Basilikum | Beilagensalat
Balsamico-Vinaigrette

SÜSSER ABSCHLUSS

- ✱ **Mango-Himbeer-Trifle | Mascarpone | Walnüsse | Amarettini** 6,90 €



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

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	18:00 Uhr - Ende
	Samstag, Sonntag & an Feiertagen	13:00 Uhr - Ende
Warme Küche:	Montag - Freitag	18:00 - 22:00 Uhr
	Samstag, Sonntag & an Feiertagen	13:00 - 22:00 Uhr



WEIN - WEISS

※ Riesling Weingut Meier, Pfalz	0,2 l	5,60 €
feinfruchtig herrlich leicht blumig	1,0 l	23,50 €
※ Sauvignon Blanc Weingut A. Diehl, Pfalz	0,2 l	5,70 €
Stachelbeere knackig sehr fruchtbetont	0,75 l	19,50 €
※ Riesling Weingut Trenz, Rheingau	0,2 l	6,20 €
harmonische Säure feine Mineralität saftige Frucht	0,75 l	21,00 €
※ Grauburgunder Weingut Klaus Meyer, Pfalz	0,2 l	5,90 €
feinherbe Note elegante Frucht cremige Textur	0,75 l	20,00 €
※ Grauburgunder Weingut Arnold, Pfalz	0,2 l	6,20 €
kraftvoll cremige Textur harmonische Fülle	0,75 l	21,00 €
※ Blanc de Noir Weingut Milch, Rheinhessen	0,2 l	6,20 €
aus roten Trauben gekeltert fruchtig-frisch harmonische Säure	0,75 l	21,00 €
※ 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	5,90 €
leichte rote Gartenfrucht feine Struktur lebendig frisch	0,75 l	20,00 €
※ Tempranillo Weingut Waldemoreda, Rioja	0,2 l	5,30 €
saftige Anklänge subtile Würznoten angenehm trocken	0,75 l	18,00 €
※ Nero d'Avola Tentua Zabu, Sizilien	0,2 l	5,70 €
herrliche Kirsch- und Brombeer-Noten eleganter Körper angenehm weich	0,75 l	19,50 €
※ Primitivo Lifuli Weingut A6Mani, Apulien	0,2 l	5,90 €
feine Röstaromen üppig dynamische Frucht	0,75 l	20,00 €

BIER

※ Biere vom Fass	0,3 l	3,10 €
Brinkhoff's mild	0,5 l	4,70 €
Jever friesisch herb		
Büble hell würzig		
※ Weizen aus der Flasche	0,5 l	4,50 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkoholfrei		
NEU ※ Hop House 13 aus dem Hause Guinness vom Fass	0,3 l	3,40 €
doppelt gehopft fruchtig herrlich frisch	0,5 l	5,30 €
※ 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		3,00 €
mit Salted Caramel		3,30 €
※ Laktosefreie Milch Hafer-Milch Honig Sahne	je	0,30 €
※ 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 Aperol 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 €
✳ Rosato Mio Prosecco Basilikum	0,2 l	6,50 €
✳ Amérie - Münsterländer Aperitif Prosecco Minze	0,2 l	6,50 €
✳ Prosecco auf Eis	0,2 l	3,90 €
	1,0 l	22,00 €
✳ Cremant Brut weiß oder rosé	0,75 l	28,00 €
✳ Knabber-Mix wechselnde Nuss-Mischung	Weckglas	2,00 €

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 geschaked	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 €

