



ESSEN

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

SAMSTAGS-BUFFET am Samstag 10:00 – 13:30 Uhr

12,90 €

- ✘ Brotstation mit einer Brot-Variation, Brötchen-Auswahl & Laugen-Gebäck
- ✘ Käse- & Wurst-Variation
- ✘ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✘ frisches Gemüse
- ✘ Fruchtsalat der Saison
- ✘ Natur-Frischkäse, Fleischsalat & variierende Grottes-Dips (vegan)
- ✘ süße Ecke mit unsererer Grottes-Granola, Cerealien, Kernen, frischer Hof-Milch, Hafermilch, Joghurt, selbstgemachter Schokoladen-Creme, Marmelade & selbstgemachter Karamell-Creme
- ✘ ausgewählte Kaltgetränke: Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✘ Am Wochenende gibt es Kaffee als French Press-Kanne (groß 8,90 €)
- ✘ außerdem zahlt Ihr während des Frühstück-Bufferets nur 2,90 € pro Prosecco
- ✘ Kinder zahlen bei unseren Bufferets jeweils 1,00 € pro Lebensjahr.
- ✘ Auf Vorbestellung halten wir gerne glutenfreie Backwaren für 3,00 € für Euch bereit.



FRÜHSTÜCK

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

16,90 €

- ✧ Brotstation mit zusätzlich frisch aufgebackenen Croissants
- ✧ süße Ecke mit zusätzlichem Natur-Joghurt & einer süßen Quark-Creme der Saison
- ✧ Käse- & Wurst-Variation
- ✧ Fischplatte mit Lachs, Honig-Senf-Sauce & Meerrettich
- ✧ Rührei (vegetarisch) & knuspriger Bacon
- ✧ frisches Gemüse
- ✧ Fruchtsalat der Saison
- ✧ Natur-Frischkäse, Fleischsalat & variierende Grottes-Dips (vegan)
- ✧ unsere Suppen-Station (vegetarisch) mit immer wechselnden Toppings
- ✧ ausgewählte Kaltgetränke: Grottes-Schorle, frisch aufgebrühter Eistee & Saft
- ✧ außerdem zahlt Ihr während des Frühstück-Buffets nur 2,90 € pro Prosecco
- ✧ süßer Abschluss für Klein & Groß: Poffertjes zum Selberbacken!





ABENDKÜCHE

DER KLASSIKER FÜR ALLE ABENDBROTTLER

selbstgebacken & im Ganzen: unser Grottes-Brot

✱ mit einem Tages-Dip & Butter / veganer Butter

7,50 €

✱ mit zwei Tages-Dips

8,90 €

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

Extra-Portion Dip 2,00 €



ABENDKÜCHE

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

| | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|-------------|
| ※ Kleiner Beilagensalat (ohne Brot) Gurke Paprika Kirschtomaten Sprossen Saaten Balsamico-Vinaigrette | | 4,90 € | |
| ※ Suppe der Woche (vegetarisch) – mit Scheiben von unserem Grottes-Brot | | 6,90 € | |
| | Vorspeise | | Kleinigkeit |
| ※ Parmesan-Panna Cotta Aprikosen-Basilikum-Marmelade Tomatensalat geröstete Pinienkerne Grottes-Brot | | 7,90 € | |
| ※ Auberginen-Quinoa-Tatar (vegan) Rucola Tomaten-Dressing Grottes-Brot | | 7,90 € | 10,90 € |
| ※ Burrata Tomatensalat Rucola Cumin-Croûtons Kokos-Maracuja-Dressing Zitronen-Rosmarin-Focaccia | | | 9,90 € |
| ※ Veganer Thunfisch marinierte Wassermelone geblämmter Lauch Miso-Creme Sesam Mungo-Sprossen Salatgarnitur Mojito-Dressing Grottes-Brot | | 9,90 € | 12,90 € |
| ※ Lachs-Crostini confierter Lachs (kalt serviert) Schnittlauch-Pesto Schmortomaten Zitronen-Rosmarin-Focaccia Beilagensalat Balsamico-Vinaigrette | | 9,90 € | 13,90 € |
| ※ Schafskäse im Walnussmantel Schnittlauch-Pesto Trauben Salatbett Tomaten-Dressing Grottes-Brot | | | 13,50 € |



ABENDKÜCHE

SALATE

Unsere Salate werden mit Scheiben von unserem selbstgebackenen Grottes-Brot serviert.
Extra-Portion 2,00 €

- ✧ Orientalischer Salat (vegan) 14,90 €
Kichererbsen | Granatapfel-Kerne | Tomate | Gurke | Minze | Koriander |
Petersilie | bunte Blattsalate der Saison | Kokos-Maracuja-Dressing
- ✧ Ziegenkäse-Salat 16,90 €
gratinierter gereifter Ziegenkäse | Ananas-Ingwer-Marmelade | Ananas |
geröstete Cashewkerne | bunte Blattsalate der Saison | Balsamico-Vinaigrette

Zusätzlich zu den Salaten:

- gebratene Streifen von der Hähnchenbrust + 4,90 €
- gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak + 4,90 €
- ✧ Salat mit gebratenen Cajun-Hähnchenbruststreifen 18,90 €
Mozzarella | Melone | geröstete Pinienkerne | bunte Blattsalate der Saison |
Tomaten-Dressing
- ✧ Salat mit gebratenen Streifen vom Rinderhüftsteak 19,90 €
Avocado | sautierte Kirschtomaten | bunte Blattsalate der Saison | Mojito-Dressing



ABENDKÜCHE

FLEISCH & FISCH

- ※ Grobe Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire * 14,50 €
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | Senf
- ※ Gebratenes Hähnchenbrustfilet 21,90 €
Paprika-Mandel-Sauce | Bimi Brokkoli | Süßkartoffel-Gnocchi | Babyspinat
- ※ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 22,90 €
Granatapfel-Balsamico-Sauce | süß-pikante Cherie-Drillinge |
Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ※ Penne mit gebratenen Garnelen 23,50 €
Zuckerschoten | Pak Choi | Kirschtomaten | Safran-Schafskäse-Sauce
- ※ Kabeljaufilet 24,90 €
Cashew-Koriander-Kruste | Pak Choi | Schmortomaten | Süßkartoffel-Espuma | gegrillte Zitrone
- ※ Wiener Schnitzel 26,90 €
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck)
- ※ Gebratenes Rinderhüftsteak 26,90 €
Süßkartoffel-Wedges | Tomatensalat | Salbei-Butter

* The-Duke-of-Berkshire ist eine wiederentdeckte altenglische Schweinerasse, die von 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

VEGETARISCH & VEGAN

- ✧ Grünkern-Risotto (vegan) 17,50 €
mediterranes Gemüse | Cashew-Blumenkohl-Sauce | Rucola | Olivenstaub
- ✧ Penne vegetarisch 18,50 €
Zuckerschoten | Pak Choi | Kirschtomaten | Safran-Schafskäse-Sauce
- ✧ Lasagne (vegan) 18,90 €
Linsen | Tomaten | Mangold | Majoran | Cashew-Blumenkohl-Sauce |
Beilagensalat | Balsamico-Vinaigrette
- ✧ Süßkartoffel-Gnocchi 19,90 €
Bimi-Brokkoli | Babyspinat | Paprika-Mandel-Sauce | geröstete Pinienkerne |
Parmesan

SÜSSER ABSCHLUSS

- ✧ Zitronengras-Kokos-Panna Cotta (vegan) 7,90 €
Ananas-Ingwer-Sauce | Rote Johannisbeeren
- ✧ Limetten-Parfait 8,90 €
Himbeer-Curd | Baileys-Karamell-Sauce | Sesam-Crumble



KONTAKT & CO.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag:

Samstag, Sonntag & an Feiertagen:

Warme Küche:

ab 18:00 Uhr

durchgehend ab 10:00 Uhr

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.

