



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 von 10:00 bis 13:30 Uhr

15,90 €

- ✘ 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-Buffets nur 3,50 € pro Prosecco
- ✘ Kinder zahlen bei unseren Buffets jeweils 1,00 € pro Lebensjahr (bis 14. Lebensjahr).
- ✘ Auf Vorbestellung halten wir gerne glutenfreie Backwaren für 3,00 € für Euch bereit.

* vom Hof Fockenbrock in Telgte



FRÜHSTÜCK

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

19,90 €

- ✧ 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-Bufferets nur 3,50 € 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 | 8,40 € |
| ✳ mit zwei Tages-Dips | 9,90 € |
| ✳ Extra-Portion Dip | 2,00 € |

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



ABENDKÜCHE

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

- ※ Kleiner bunter Salat (ohne Brot) 5,90 €
Tomate | Edamame | Grottes Vinaigrette
- ※ Parmesan Fries mit Trüffelmayonaise 7,50 €
- ※ Suppe der Woche – mit Scheiben von unserem Grottes Brot 7,90 €
- ※ Gelbes Currysüppchen (vegan) 8,90 €
Cashewkerne | Granatapfelkerne | Grottes Brot
- ※ Carpaccio von roter Bete 12,90 €
Ziegenfrischkäse | Trüffelmayonaise | Kresse
- ※ Gebackene Maisfalafel (vegan) 14,00 €
Koriander | Popcorn | Salsa | Harissa Hummus
- ※ Geröstete Gambas (7 Stück) 14,00 €
Knoblauch-Chiliöl | Chicorée | Grottes Brot
- ※ Crostini mit confierten Lachs (kalt serviert) 14,90 €
Belugalinsensalat | Dill | Meerrettich



ABENDKÜCHE

SALATE

- ✧ Oriental-Salat (vegan) 17,90 €
Petersilien Bulgur | Rote Bete | geröstete Cashewkerne | Edamame | Granatapfel | Kichererbsen | Grottes Brot
- ✧ Focaccia-Brot-Salat (vegan) 17,90 €
Tomaten | Kalamata Oliven | Rucola | Basilikum
- ✧ Ziegenkäse-Salat 19,90 €
Gratinierter Ziegenkäse | Blattsalate der Saison | Dörrobst | karamellisierte Walnüsse | Grottes Vinaigrette | Grottes Brot
- ✧ Ceasar Salad 20,90 €
Römersalatherzen | Hähnchennuggets | Parmesan | Bacon | Croutons | Grottes Brot



ABENDKÜCHE

VEGETARISCH & VEGAN

- ※ Ziegenkäse-Apfelburger 16,90 €
Süßkartoffel Pommes | Blattsalat | Feigensenfsauce
- ※ Cajun Smashed Potatoes (vegan) 18,90 €
Römersalatherzen | Paprika-Chilikompost | Gurke | Hummus
- ※ Tagliatelle in grüner Kräuterrahmsauce 20,90 €
halbgetrocknete Tomaten | Frühlingslauch | Pilze
- ※ Süßkartoffel-Gnocchi 21,50 €
pikante Tomatensauce | gebratener Broccolini | Gemüse der Saison |
Pinienkerne | Parmesan



ABENDKÜCHE

FLEISCH & FISCH

- ✧ Grottes-Burger 17,90 €
BBQ-Pulled-Pork | Salat | Gewürzgurken | Rotes Zwiebelconfit | Tomate | Bacon |
Cheddar | Brioche Bun | Süßkartoffel-Pommes
- ✧ Tagliatelle mit gebratenem Lachsfilet 25,90 €
grüne Krütterrahmsauce | Pilze | Pinienkerne | halbgetrocknete Tomaten | Frühlingslauch
- ✧ Maispouardenbrust vom Hof Beitelhoff 26,90 €
Curry-Linsengemüse | Vanille-Ofenmöhren | Limonen-Buttersauce
- ✧ gebratenes Filet vom Zander 27,90 €
Kartoffel-Sauerkrautpüree | Braune Kapern-Limettenbutter
- ✧ Geschmorte Ochsenbacke 28,90 €
Pilzgemüse | Kartoffel-Selleriepüree | Rotes Zwiebelconfit | Rosmarin-Jus
- ✧ Wiener Schnitzel 29,90 €
Gurkensalat | Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren
- ✧ Steak vom Rinderrücken (200gr.) 30,90 €
gebratener Broccolini | halbgetrocknete Tomaten | Röstkartoffeln mit Kräutern |
Trüffel-Hollandaise



DESSERT

- ✧ Espresso Parfait 7,90 €
Tonkabohnen-Kirschen | Knusper
- ✧ Apfel-Walnuss-Dinkel Crumble (vegan) 8,90 €
serviert mit Vanilleeis
- ✧ Schokoladen-Malheur 10,50 €
Fruchtkompott der Saison | Vanilleeis

