



## 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

15,50 €

- ✘ 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 unserer 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 3,50 € pro Prosecco
- ✘ Kinder zahlen bei unseren Bufferets 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 10:00 - 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 €

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		5,70 €
✘ Suppe der Woche (vegetarisch) – mit Scheiben von unserem Grottes-Brot		7,90 €
	Klein	Groß
✘ Parmesan-Panna Cotta Preiselbeer-Thymian-Marmelade   rote Johannisbeeren   Orangenfilet   geröstete Pinienkerne   Grottes-Brot	9,50 €	
✘ Rote Bete Apfel Tartar (vegan) Rucola   Kirschtomaten   geröstete Walnüsse   Balsamico-Vinaigrette   Grottes-Brot	7,90 €	9,90 €
✘ Auberginen-Quinoa Tartar (vegan) Rucola   Kirschtomaten   Tomaten-Dressing   Grottes-Brot	7,90 €	9,90 €
✘ Burrata Rucola   Rote Bete Apfel Tartar   Kirschtomaten   geröstete Walnüsse   Balsamico-Vinaigrette   Grottes-Brot		11,90 €
✘ Lachs-Crostini confierter Lachs (kalt serviert)   Rucola-Pesto   Beilagensalat   Kräuter-Vinaigrette   Grottes-Brot	11,50 €	15,50 €
✘ Feige im Speckmantel Ziegenfrischkäse   Feigensenf   Salatbett   Orangenfilet   Orangen-Kardamom-Dressing   Grottes-Brot	10,90 €	13,50 €



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### SALATE

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

- ✧ Grottes-Salat (vegan) 17,90 €  
marinierter Fenchel | eingelegte gelbe Bete | Orangenfilets | geröstete Walnüsse |  
Orangen-Kardamom-Dressing
- ✧ Ziegenkäse-Salat 18,90 €  
gratinierter gereifter Ziegenkäse | Preiselbeer-Thymian-Marmelade | Kaki |  
Zimt-Croutons | Balsamico-Vinaigrette
- ✧ Kürbis-Salat 17,90 €  
Gebackene Spalten vom Hokkaido | Granatapfelkerne | Schafskäse |  
geröstete Kürbiskerne | Kräuter-Vinaigrette

Zusätzlich zu den Salaten:

- gebratene Streifen von der Hähnchenbrust + 5,90 €
- gebratene Streifen vom Rinderhüftsteak + 5,90 €
- ✧ Salat mit Lachs 21,90 €  
Confierter Lachs (warm serviert) | eingelegte Kichererbsen | Kirschtomaten |  
Tomaten-Dressing



---

---

## ABENDKÜCHE

---

---

### FLEISCH & FISCH

- ※ Grobe Bratwurst vom The-Duke-of-Berkshire \* 16,90 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck) | Senf
- ※ Penne mit Rinderhüftsteak-Streifen 25,90 €  
Kräuterseitlinge | Rucolapesto | Kirschtomaten | Parmesan | geröstete Pinienkerne
- ※ Paniertes Hähnchenbrustfilet 26,90 €  
Parmesan-Sauce | Fleur de Sel Citrone Drillinge | Beilagensalat | Kräuter-Vinaigrette
- ※ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel 27,90 €  
Pfeffersauce | Kartoffelgratin | Beilagensalat | Balsamico-Dressing
- ※ Wiener Schnitzel 29,90 €  
Kartoffelsalat (Essig & Öl, Speck)
- ※ Geschmorte Rinderbäckchen 30,90 €  
Dunkle Thymian-Sauce | Kartoffelgratin | Rotkohlsalat
- ※ Gebratenes Rinderhüftsteak 31,90 €  
Dunkle Thymian-Sauce | Semmelköndeltaler | gefüllter Champignon

\* 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

- ✧ Süßkartoffel-Mango-Curry (vegan) 19,90 €  
eingelegte Kichererbsen | Frühlingszwiebeln | Ingwer | Sesam
- ✧ Penne vegetarisch 20,90 €  
Kräuterseitlinge | Rucolapesto | Kirschtomaten | Parmesan |  
geröstete Pinienkerne
- ✧ Rote Bete-Gnocchi 21,90 €  
Ziegenkäsesauce | eingelegte gelbe Bete | Kirschtomaten | Rucola |  
geröstete Walnüsse
- ✧ Grünkernbratling (vegan) 25,90 €  
Dunkle Preiselbeersauce | Fleur de Sel Citron Drillinge | gefüllter Champignon

### SÜSSER ABSCHLUSS

- ✧ Mousse au Chocolat 7,90 €  
Espresso-Sahne | Preiselbeer-Sauce
- ✧ Himbeer-Kokos-Panna Cotta mit Mandelkrokant (vegan) 8,90 €







TRINKEN





---



---

## APERITIFS

---



---

✘ Sasse Wellpaero (alkoholfrei) schönes Spiel aus Süße, Säure und Bitterkeit mit Ingwer & Zitrone	0,2 l	6,90 €
✘ Grotos Aperio   Brombeere   Prosecco   Rosmarin   Zitrone (auch alkoholfrei)	0,2 l	7,90 €
✘ Bratapfel-Spritz   Apple Cider   Prosecco   Vanille   Zimt	0,2 l	8,50 €
✘ Winter-Spritz   Sasse Winterpflaume   Prosecco   Orange   Zimt	0,2 l	8,50 €
✘ Hugo   Holunderblüte   Prosecco   Limette   Minze (auch alkoholfrei)	0,2 l	8,50 €
✘ Lillet Winter Vive   Tonic   Thymian   Apfel   Zimt	0,2 l	8,50 €
✘ Aperol Spritz   Prosecco   Mineralwasser   Orange (auch alkoholfrei)	0,2 l	8,50 €
✘ Lillet Mule   Brombeer   Spicy Ginger   Zitrone	0,2 l	8,50 €
✘ White Port Tonic   weißer Portwein   Tonic Water   Rosmarin   Orange	0,2 l	8,50 €
✘ Italicus Spritz   Prosecco   grüne Olive	0,2 l	8,50 €
✘ Prosecco auf Eis	0,1 l 0,75 l	5,50 € 31,50 €
✘ Crémant Brut   weiß oder rosé Bouvet-Ladubay, Loire	0,75 l	44,00 €
✘ Knabber-Mix   wechselnde Nuss-Mischung	Weckglas	3,50 €



---

---

## WEIN - WEISS

---

---

✱ Riesling - Weingut Meier, Pfalz feinfruchtig   herrlich leicht   blumig	0,2 l 1,0 l	6,90 € 27,90 €
✱ Grauburgunder - Weingut Meyer, Pfalz feine Note   elegante Frucht   cremige Textur	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,50 €
✱ Chardonnay - Weingut Milch, Rheinhessen ausgewogene Balance von gelber Frucht   feine Säure	0,2 l 0,75 l	7,50 € 26,50 €
✱ Sauvignon Blanc - Weingut Winter, Rheinhessen aromatisch & fruchtbetont   harmonische Säure   saftige Struktur	0,2 l 0,75 l	8,40 € 29,90 €
✱ Grauburgunder - Weingut Arnold, Pfalz kraftvoll   cremige Textur   harmonische Fülle	0,2 l 0,75 l	7,90 € 26,90 €
✱ Weißburgunder Bodenständig - Weingut Winter, Rheinhessen Duftpanorama nach grünen Birnen & roten Äpfeln   ausgewogen & cremig   frischfruchtig	0,75 l	34,90 €
✱ Weinschorle   auf Eis	0,2 l	5,70 €



---

---

## WEIN - ROSE | ROT

---

---

✧ Rosé-Cuvée - Weingut Milch, Rheinhessen leichte rote Gartenfrucht   feine Struktur   lebendig frisch	0,2 l 0,75 l	7,30 € 24,00 €
✧ Pinataro Primitivo - Tentua Tagaro, Apulien feine Röstaromen   üppig   dynamische Frucht	0,2 l 0,75 l	7,70 € 24,70 €
✧ Cuvée Réserve, Cabernet & Merlot - Domaine Lamothe , Bordeaux Schwarzkirsche und Holunder   feines Tanin   Vanille   eleganter Körper	0,2 l 0,75 l	7,90 € 26,50 €
✧ Nero d'Avola - Vigneti Zabù, Apulien intensives Bouquet   Note von roten Früchte, Balsamico & Blüten   warm & samtig	0,2 l 0,75 l	7,90 € 26,50 €
✧ Laya - Weingut Gil Family Estate - Atalaya, Kastilien - La Mancha kraftvolle Beerenfrucht   saftige Tannine   leichte Vanille	0,75 l	25,00 €
✧ Primitivo Riserva - Weingut Tentua Conte di Campiano, Apulien kraftvoll   weiches Tannin   dunkle Waldbeeren   Vanille	0,75 l	32,00 €



---

---

## BIER

---

---

✱ Biere vom Fass	0,3 l	3,80 €
Brinkhoff's   mild	0,5 l	5,40 €
Jever   friesisch herb		
Büble hell   würzig		
Büble dunkel   vollmundig		
✱ Weizen aus der Flasche	0,5 l	5,50 €
Büble Weizen - mit Plöpp!		
Büble Weizen alkoholfrei		
✱ Hop House 13 aus dem Hause Guinness vom Fass	0,3 l	4,10 €
doppelt gehopft   fruchtig   herrlich frisch	0,5 l	5,80 €
✱ Jever Fun   alkoholfrei	0,33 l	3,90 €





---

---

## KALTGETRÄNKE

---

---

※ Grottes-Schorle   frische Minze   Limette   Honig	0,3 l	4,10 €
※ Brombeer-Rosmarin-Limonade   Zitrone	0,3 l	4,10 €
※ Blutorange-Limonade   Zimt   Ingwer	0,3 l	4,10 €

Unsere Schorlen & Limonaden sind hausgemacht.

※ Natursäfte & -nektare in folgenden Sorten:		
Apfel (naturtrüb)   Johannisbeere   Maracuja   Rhabarber		
Schorle	0,4 l	4,70 €
Saft	0,4 l	4,90 €
※ Mineralwasser - auf Eis & mit Zitrone	0,4 l	3,40 €
※ Selters Classic & Still	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	7,10 €
※ fritz - leckere Limo aus Hamburg in folgenden Sorten:	0,2 l	3,30 €
Orange   Zitrone   Mischmasch		
※ Pepsi   Pepsi Zero Zucker	0,2 l	3,30 €
※ Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,70 €



---

---

## GIN

---

---

※ Tanqueray   intensive Wacholdernote	Zitrone	4 cl	5,90 €
※ Tanqueray N° Ten   mild – mit Koriander & Kamille	pur	4 cl	5,90 €
※ Bombay Sapphire   besonders mild	Limette	4 cl	5,90 €
※ Hendrick's   Rosenblüten & Salatgurke	Gurke	4 cl	6,50 €
※ Tanqueray Rangpur   starkes Mandarinenaroma	Orange	4 cl	6,50 €
※ Opihr   "Oriental Spiced"	Ingwer & Zimt	4 cl	6,50 €
※ Tanqueray Flor de Sevilla fruchtig & frisch, Orangenblüten, Süßholz	Orange	4 cl	6,50 €
※ Malfy Gin con Arancia   aromatisch bittersüße Zitrusnoten	Orange	4 cl	8,00 €
※ Gin Sul   portugiesische Zistrose	Zitrone & Rosmarin	4 cl	8,00 €
※ Siegfried   Lindenblüte	pur	4 cl	8,00 €
※ The Duke   Hopfen, Malz, Orangenblüte	Orange	4 cl	8,20 €
※ Monkey 47   floraler Gin mit Preiselbeere	rosa Pfefferbeeren	4 cl	8,20 €
※ Als Gin Tonic mit Thomas Henry + 3,10 €			



---

---

## LONGDRINKS

---

---

- ✦ Westfalian Mule | aus dem Münsterland! 7,90 €  
Nju Korn von Sasse | Spicy Ginger | frischer Ingwer & Gurke
- ✦ Moscow Mule 7,90 €  
Smirnoff | Spicy Ginger | Ingwer & Gurke
- ✦ Negroni 8,50 €  
Belsazar Red | Campari | Gin
- ✦ Gin Fizz 8,90 €  
Tanqueray | Zitrone | Zuckersirup & Mineralwasser
- ✦ Whiskey Sour 8,90 €  
Bulleit Bourbon | Zitrone | Zuckersirup
- ✦ Orange Fizz 8,90 €  
Tanqueray Flor de Sevilla | Zitrone | Blutorangensirup | Orange & Mineralwasser
- ✦ Amaretto Sour 8,90 €  
Amaretto | Zitrone | Zuckersirup | Orange
- ✦ Espresso Martini 9,10 €  
Kahlúa | Smirnoff | Espresso-Shot | Zuckersirup | schaumig geshaked
- ✦ Münsterländer Espresso Martini 9,10 €  
Sasse Herrencreme | Smirnoff | Espresso | Zuckersirup



---

---

## SASSE & CO.

---

---

### Sasse - Korn, Brand & Geist aus dem Münsterland

✘ Münsterländer Lagerkorn   im Eichenfass gereift	2 cl	4,10 €
✘ Kräuter-Wacholder   milde, würzige Note	2 cl	4,10 €
✘ Sechser-Kräuter   auf Jamaica-Rum-Basis	2 cl	4,10 €
✘ Kakao mit Nuss   feiner Dessertlikör	2 cl	4,10 €
✘ Herrencrème   cremig-fein	2 cl	4,20 €
✘ Williamsbirne   edler Obstbrand	2 cl	4,50 €
✘ Himbeergeist   von Beeren aus dem Münsterland	2 cl	4,50 €
✘ Cigar Special   der beste Whiskey Deutschlands	2 cl	5,50 €

### Rum, Weinbrand & Cognac

✘ Calvados	2 cl	3,50 €
✘ Pampero Blanco	2 cl	3,50 €
✘ Pampero Especial	2 cl	3,50 €
✘ Osborne Veterano   103er	2 cl	3,50 €
✘ Hennessy	2 cl	3,90 €
✘ Zacapa 23	2 cl	4,90 €



---

---

## WHISKY & DIGESTIFS

---

---

### Whisky

✳ Bulleit Bourbon	2 cl	3,90 €
✳ Cragganmore 12 Jahre	2 cl	4,00 €
✳ Talisker 10 Jahre	2 cl	5,70 €
✳ Laphroaig 10 Jahre	2 cl	5,70 €
✳ Oban 14 Jahre	2 cl	5,90 €
✳ Caol Ila 12 Jahre	2 cl	6,50 €
✳ Lagavulin 16 Jahre	2 cl	6,90 €

### Digestifs

✳ Jägermeister	2 cl	3,30 €
✳ Ramazzotti   auf Eis mit Zitrone	2 cl	3,50 €
✳ Averna   auf Eis mit Zitrone	2 cl	3,50 €
✳ Frangelico	2 cl	3,50 €
✳ Sambuca weiß	2 cl	3,50 €
✳ Limoncello	2 cl	3,50 €
✳ Marzadaro Crema Alpina Pistacchio	2 cl	3,90 €
✳ Grappa	2 cl	4,20 €



---

---

## KAFFEE & CO.

---

---

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir mit der Bio-Bohne „Love-Shot“ von der familiengeführten Rösterei „Lenis Coffee Family“ aus Epe im Münsterland zu. Die Kuhmilch dazu kommt vom Hof Fockenbrock aus Telgte.

※ Espresso	2,90 €
※ Doppelter Espresso	3,80 €
※ Espresso Macchiato	3,20 €
※ Americano	3,50 €
※ Cappuccino	3,90 €
※ Milchkaffee	4,40 €
※ Milchkaffee   doppelter Espresso-Shot	4,90 €
※ Latte Macchiato	4,30 €
※ Großer Flat White (doppelter Espresso   mit warmer Milch aufgegossen)	4,50 €
※ Bio Trinkschokolade von BLÖMBOOM*   Vollmilch oder Zartbitter	4,00 €
※ Goldene Milch   Gewürzmilch mit Kurkuma, Zimt, Ingwer & Kardamom (vegan)	4,00 €
※ Honig   Sahne   Sirup	je 0,30 €

\* BLÖMBOOM unterstützt die Arbeit von Chimfunshi, eines der weltweit größten Schimpansen-Schutzgebiete im Norden Sambias. Vor Ort unterstützen sie nicht nur die Pflege der Schimpansen, sondern auch die Ausbildung der Mitarbeiter\*innen und die Schulbildung ihrer Kinder.



---

---

## TEE & CO.

---

---

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| ※ Tee von TeeGschwendner (lose & im Sieb)   |  | 3,90 € |
| 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 Fruchtemischung                        |        |
| 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 (Indian Chai als loser Tee mit aufgeschäumter Milch)                       |  | 4,50 € |
| ※ Frischer Tee im großen Glas in drei verschiedenen Sorten:<br>Ingwer   frische Minze   Orange & Rosmarin |  | 4,20 € |
| ※ Heiße Zitrone   |  | 4,20 € |



---

---

## 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](http://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.

