

Gaumenfreuden zu jeder Zeit

Warme Laugenbrezel mit Camembert Creme	€ 4,50
Warme Brezel mit Käse, Salami und Zwiebel überbacken	€ 5,50
Suppe hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen-	€ 6,50
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 4,90
Bruschetta : 4 Scheiben geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter, Tomatenwürfel & Basilikum	€ 8,00
Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 4,90
Kartoffelecken aus dem Ofen mit Kräuterquark	€ 8,50
Pulled Pork, Kartoffelrösti, BBQ-Sauce und Röstzwiebeln	€ 14,90
6 Scampis (8-12er) in Knoblauchbutter gebraten dazu Knoblauchbrot	€ 24,90
Räucherlachs mit Kartoffelrösti	€ 16,90
<u>„Schnabulierteller“</u> Käsewürfel mit Trauben und Senfsauce, marinierte Oliven , Bruschetta	
1 Person	€ 8,50
2 Personen	€ 17,00
Hausgemachter Wurstsalat :Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei wahlweise mit Käse	€ 10,90 € 11,90

Frisch belegte Flammkuchen (a)

(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)

„Knuspersnack´sche“

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 8,90

„Elsass“- Speck, Lauch & Zwiebeln € 10,90

„Kreta“- Hirtenkäse, Oliven ⁽⁶⁾, Peperoni, Zwiebeln,
Knobiöl, Tomaten € 11,90

„Bella Italia“- frische Tomaten mit etwas Knobiöl,
Basilikum, Parmesan € 11,90

„Santé“ Blattspinat mit Knobi & Stremellachs ^(b) € 15,90

„Frau Antje“ - Käse und Weintrauben € 10,90

„Amerika“ - 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika
und Zwiebeln € 15,90

„Süß“- Apfel, Zucker & Zimt € 10,90

„a la Pizza“ Salami , Kochschinken, Käse, Zwiebeln,
Paprika und ein Hauch Knoblauch € 14,90

„Vegan“ Rohling mit Olivenöl bestrichen und dann
kommt die komplette, bunte Vielfalt drauf € 14,90

Dessert:

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren/Sahne
oder Schokoladensauce/Sahne oder Espresso € 4,50
Hausgebackenes Kuchenkonfekt € 3,00

Grömitz Genießt

„Sonnentanz 2022“

eine Flasche Weißwein Cuveè

erfrischend & trocken

Schnabulierteller für 2 Personen

€ 26,00 mit Genießer-Card

€ 29,00 ohne

€ 25,00 außer Haus

Deutsche Winzerweine

Weiß

2020 Hochzeitswein, 10,5 % Vol.	-Veganer geeignet-
Riesling & Gewürztraminer , halbtrocken, Q.b.A., limitierte Edition	
Weingut Wick, Pfalz	
Rose und Honig vom Traminer mit der Frische vom Riesling	
	0,25l € 9,40
	0,75l € 27,00
2020 Kaleidoskop -sur lie-, 12 % Vol.	-Veganer geeignet-
Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein	
Weingut Wick, Pfalz	
Birne und Limettentöne	
	0,25l € 8,50
	0,75l € 24,50
2020 Chardonnay, 12,5 % Vol.	-Veganer geeignet-
Qualitätswein, trocken	
Weingut Wick, Pfalz	
Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote	
	0,25l € 8,50
	0,75l € 24,50
2020 Blanc de Noir, 12,5 % Vol.	
Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A.	
Wein & Sekthaus Aloisius Hof, Pfalz	
Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse	
	0,25l € 8,50
	0,75l € 24,00

2020 Tänzeldes Rehkitz, 12 % Vol.
 Sauvignon Blanc, Spätlese trocken
 Weingut Schäfer, Rheinhessen

	0,25 l	€ 8,50
	0,75l	€ 24,00

2021 Lustiger Tropical Vogel, 9 % Vol.
 Sauvignac feinfruchtig, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 6,50
	0,75l	€ 18,00

2019 Sternenlicht, 12 % Vol.
 Riesling trocken, Q.b.A., limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,50
	0,75l	€ 21,00

2020 Aller Dann, 13 % Vol. -Veganer geeignet-
 Riesling feinherb, Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Frisch, fruchtig, kraftvoll

	0,25l	€ 6,50
	1,0l	€ 24,00

Rosé

2021 Toujours Rosé feinherb, 10,5 % Vol. -Veganer geeignet-
 Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Quitte. Himbeer. Easy-drinking- Jederzeit

	0,25l	€ 6,50
	1,0l	€ 24,00

2020 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.
 Qualitätswein
 Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz
 Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack

	0,25l	€ 6,50
	1,0l	€ 24,00

2020 Merlot Rosé trocken, 12,5 % Vol. -Veganer geeignet-
 Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft

	0,25l	€ 8,00
	0,75l	€ 23,00

Rot

2020 Portugieser & Regent , 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-
 Rotwein feinherb Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Bodenständig. Fruchtig. Süffig

	0,25l	€ 8,00
	0,75l	€ 23,00

2018 Moustache Gold, 12,5 %Vol.
 Spätburgunder trocken Q.b.A.
 6 Monate im Barriquefass gelagert
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 8,00
	0,75l	€ 23,00

2018 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.
 Rotwein lieblich, Q.b.A.
 Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

	0,25l	€ 7,00
	0,75l	€ 20,00

2016 Kairos trocken, 13% Vol.

Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Kräftiger Geschmack, weicher Abgang

0,25l € 9,50

0,75l € 28,00

2018 Lemberger trocken, 13% Vol.

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Duft nach Schokolade, Kaffeebohnen und etwas Zimt

Schöne Fülle, samtiger Abgang

0,25l € 10,00

0,75l € 29,00

Weißweinschorle -nach Wahl -

0,25l € 6,50

Rotweinschorle -nach Wahl-

0,25l € 6,50

Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeerenauslese –edelsüß-, 9 % Vol.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Eine außergewöhnliche Feinheit, gehaltvoll & elegant 0,375l € 80,00

gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz ^(1,10) -selbst gemixt-

0,25l € 7,50

Hugo -selbst gemixt-

0,25l € 7,50

Hugo alkoholfrei – selbst gemixt-

0,25l € 6,50

Rote Zora -selbst gemixt-

0,25l € 7,50

Rote Zora alkoholfrei -selbst gemixt-

0,25l € 6,50

Birkenhof Brennerei

Feine Spirituosen Holzfassgelagert

Alte Himbeere , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Kirsche , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Marille , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Alte Williamsbirne , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Haselnuss , 40 % Vol.	2cl	€ 4,00
Basaltfeuer, 56 % Vol	2cl	€ 4,50
Helbing Kümmel, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00
Jägermeister, 35 % Vol.	2cl	€ 3,00

Liköre aus dem Wein & Sekthaus Aloisiushof

Traubenlikör weiß oder rot , 20 % Vol.	2cl	€ 5,00
Winzertraum (Edelbrand mit Sahne), 17 % Vol.	2cl	€ 5,00

Specials

Fading Hill Single Malt, German Whisky	2cl	€ 7,00
Fading Hill Single Rye Classic Whisky, German Whisky	2cl	€ 7,00
Amber Whisky- Liqueur, 30 % Vol.	2cl	€ 5,00
JON Handcrafted Rum, 42% Vol., Master Edition	2cl	€ 6,50

Bio-Apfelwein aus dem Alten Land

Elbler- Flut- stark, auf Eis serviert (enthält sulfite)	0,33l	€ 5,00
---	-------	--------

Bier von Faß

König Pilsener auch als Alsterwasser oder Cola-Bier	0,3l	€ 3,50
--	------	--------

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33l	€ 3,70
Flensburger alkoholfrei	0,33l	€ 3,20
Benediktiner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,80
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,80

Prickelndes

Musikus Secco rosé, 12 % Vol.

Pfälzer

Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 4,50
	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Kleine Königin, 10 % Vol.

Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube ,trocken

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 3,50
	0,75l	€ 24,00

ShirazZa, 9,5 % Vol.

Roter Prosecco

Solms Delta, Western Cape South Africa	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Champagne

Nicht der passende dabei, gerne bestellen wir Euch für den nächsten
Besuch euren Favoriten....(sofern wir Ihn besorgen können)

Moët & Chandon brut, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich 0,2l € 22,00

Moët & Chandon brut Rosé, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne

Frankreich 0,375l € 49,00

Veuve Clicquot, , 12 % Vol.

Brut oder Demi-Sec

Frankreich 0,75l € 79,00

Krug Champagne, 12 %Vol.

Grand Cuvee brut

Frankreich 0,75l € 279,00

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“

Alkoholfreie Getränke

Viva con agua Quellwasser leise	0,33l	€ 3,00
Flensburger Wasser	0,33l	€ 3,00
Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,75l	€ 5,50
Coca Cola ^(1,7,9) , gerne auch Zero ^(1,7,9,13)	0,3l	€ 4,00
Sprite oder Fanta ^(1,3)	0,3l	€ 4,00
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	0,3l	€ 4,50
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,3l	€ 4,50
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,3l	€ 4,50
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,25l	€ 4,00
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00
Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ , oder Ginger Ale	0,2l	€ 3,20

Heißgetränke mit Produkten aus der Kaffeemanufaktur Heimbs

Große Tasse Kaffee ⁽⁹⁾		€ 3,00
Latte Macchiato ^(f,9)		€ 3,70
Milchkaffee ^(f,9)		€ 3,70
Cappuccino ^(f,9)		€ 3,70
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,50
Glas Tee (Pfefferminz, Kamille, Grün, Früchte, Roiboos-Vanille, Darjeeling, Kräuter, Earl Grey)		€ 3,00
Grog		€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne ^(f)		€ 3,80
Glas Kakao ^(f)		€ 3,50
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne) ^(f,9)		€ 6,90
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne) ^(f)		€ 6,90
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé		€ 6,00
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge	4cl	€ 4,00

Lieber Gast,

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen & Allergenen

wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal, welchen ihnen gerne die komplette Auflistung zeigt.

Zusatzstoffgruppen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
12. mit Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
14. mit Süßungsmittel

Allergene:

- a) Getreideprodukt (Glutenhaltig)
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Schwefeldioxide und Sulfite
- e) Sellerie
- f) Milch und Laktose
- g) Sesamsamen
- h) Nüsse
- i) Eier
- j) Lupinen
- k) Senf
- l) Soja
- m) Weichtiere
- n) Erdnüsse
- o) Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.

Info zu den Weinen: Alle Weine enthalten naturgemäß Sulfite. Ist der in der Karte genannte Jahrgang bereits vergriffen, erlauben wir uns Ihnen den Folgejahrgang zu servieren.