

Gaumenfreuden zu jeder Zeit

Warme Laugenbrezel mit Butter	€ 3,50
Brezel überbacken mit Käse, Zwiebel und Salami	€ 5,50
Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen und Knoblauch mit Baguette	€ 4,90
Bruschetta : 3 Scheiben geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter, Tomatenwürfel & Basilikum	€ 8,90
Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben, Baguette & Senfsauce	€ 4,90
Suppe hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen-	€ 6,80
7 Scampis (Größe 8-12er) in Knoblauchbutter gebraten dazu Baguette	€ 26,90
Räucherlachs mit Kartoffelrösti	€ 19,50
„Hafen-Taler“: Rindergeschnetzeltes mit Roter Beete und Gurken auf Kartoffelrösti	€ 17,90
Toast Hawaii: Toastbrot mit Kochschinken & Ananas mit Käse überbacken mit Preiselbeeren	
Klein (1Scheibe)	€ 7,50
Groß (2 Scheiben)	€ 13,90
Hausgemachter Wurstsalat :	
Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei und einer Brezel	€ 12,90
wahlweise mit Käse	€ 13,90
Kartoffelspalten aus dem Ofen mit Schmand	€ 8,90
wahlweise mit Grömitzer Bratensülze	€ 13,90

Frisch belegte Flammkuchen (a)

(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)

„Knuspersnack’sche“

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 9,90

„Elsass“- Speck, Lauch & Zwiebeln € 13,90*

„Bella Italia“- Tomaten mit einem Hauch Knoböl,
Parmesan und frischem Basilikum € 14,90*

„Kreta“- Hirtenkäse mit etwas Knoböl, Oliven (6), Peperoni,
Zwiebeln, Tomaten € 14,90*

„Amerika“- 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika
und Zwiebeln € 18,90

„Frau Antje“- Käse und Weintrauben € 12,90*

„Süß“- Apfel, Zucker & Zimt € 11,90*

„a la Pizza“ Salami , Kochschinken, Käse, Zwiebeln,
Paprika und ein Hauch Knoblauch € 18,90*

* diese Flammkuchen bekommt Ihr auch in klein. Preis € 9,90

Dessert:

eine Kugel Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten/Sahne
oder Schokoladensauce/Sahne oder Espresso € 4,50

Hausgebackenes Kuchenkonfekt € 3,00



Grömitz Genießt- Regional

„der listige Fuchs mit dem
kalten Hochstapler“

eine Flasche Portugieser Roséwein
leicht, feinfühlig und süffig

dazu

Salat vom Holsteiner Rind mit
Grömitzer Katenschinken, Blattsalat
und Zwiebelchutney in einem
Midi-Flammkuchen mit einem
Hauch von Parmesan

€ 26,00

--Wein nach Wahl zzgl. €14,00--

Deutsche Winzerweine

Weiß

2022 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 € 9,80
	0,75l € 28,00
2022 Kaleidoskop -sur lie-, 12 % Vol.	-Veganer geeignet-
Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein	
Weingut Wick, Pfalz	
Birne und Limettentöne	
	0,25l € 9,00
	0,75l € 26,00
2022 Chardonnay, 12,5 % Vol.	-Veganer geeignet-
Qualitätswein, trocken	
Weingut Wick, Pfalz	
Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote	
	0,25l € 9,00
	0,75l € 26,00
2022 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 € 8,80
	0,75l € 24,00

2022 Tänzeldes Rehkitz, 13 %Vol.
 Sauvignon Blanc, Spätlese trocken
 Weingut Schäfer, Rheinhessen

	0,25 l	€ 8,80
	0,75l	€ 24,00

2023 Lustiger Tropical Vogel, 8,5 % Vol.
 Sauvignac Spätlese süß, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,80
	0,75l	€ 20,00

2020 Sternenlicht, 12 % Vol.
 Riesling, Q.b.A., limitierte Edition
 Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen

	0,25l	€ 7,80
	0,75l	€ 21,00

2022 Aller Dann, 11 % Vol. -Veganer geeignet-
 Riesling feinherb, Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Frisch, fruchtig, kraftvoll

	0,25l	€ 7,80
	1,0l	€ 26,00

Rosé

2022 Toujours Rosé feinherb, 10,5 % Vol. -Veganer geeignet-
 Qualitätswein
 Weingut Wick, Pfalz
 Quitte. Himbeer. Easy-drinking- Jederzeit

	0,25l	€ 7,80
	1,0l	€ 26,00

2021 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.

Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack	0,25l	€ 7,80
	1,0l	€ 26,00

2022 Merlot Rosé trocken, 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-

Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Rot

Portugieser & Regent, 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-

Rotwein feinherb Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Bodenständig. Fruchtig. Süffig	0,25l	€ 8,50
	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	€ 8,50
	0,75l	€ 23,00

2018 Dunkelfelder, 11,5 % Vol.

Rotwein lieblich, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz	0,25l	€ 7,70
	0,75l	€ 21,00

Kairos trocken, 13,5 % Vol.

Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Kräftiger Geschmack, weicher Abgang 0,25l € 9,90

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 € 10,50

0,75l € 29,00

Weißweinschorle -nach Wahl -

0,25l € 7,20

Rotweinschorle -nach Wahl-

0,25l € 7,20

Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeerenauslese –edelsüß-, 9 % Vol.

Wein & Sekthaus Aloisiusshof, Pfalz

Eine außergewöhnliche Feinheit, gehaltvoll & elegant 0,375l € 90,00

gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz ^(1,10) -selbst gemixt- 0,25l € 8,50

Hugo -selbst gemixt- 0,25l € 8,50

Hugo alkoholfrei – selbst gemixt- 0,25l € 7,50

Rote Zora -selbst gemixt- 0,25l € 8,50

Rote Zora alkoholfrei -selbst gemixt- 0,25l € 7,50

Lillet Wild Berry -selbst gemixt- 0,25l € 8,50

Wodka Lemon oder Gin Tonic 0,3l € 9,00

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

Bier von Faß

König Pilsener	0,3l	€ 3,90
auch als Alsterwasser oder Cola-Bier		

Flaschenbier

TH.König Zwickel Kellerbier	0,33l	€ 3,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,70
Benediktiner Hefeweißbier	0,5l	€ 5,00
Benediktiner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5l	€ 5,00

Prickelndes

Musikus Secco rosé, 12 % Vol.

Pfälzer

Weingut Wick, Pfalz	0,1l	€ 5,00
	0,25l	€ 9,00
	0,75l	€ 26,00

Kleine Königin, 10 % Vol.

Fruchtiger Perlwein aus der Rieslingtraube ,halbtrocken

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen	0,1l	€ 4,00
	0,75l	€ 25,00

Champagne

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

Moet & Chandon brut Rosé, 12 % Vol.

Impérial brut Champagne, Frankreich	0,375l	€ 69,00
-------------------------------------	--------	---------

Veuve Clicquot, , 12 % Vol.

Brut oder Demi-Sec, Frankreich	0,75l	€ 89,00
--------------------------------	-------	---------

„Iss mit Vergnügen, trinke zum Vergnügen“

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner naturell oder sprudel	0,33l	€ 2,70
Viva con agua Quellwasser leise oder laut	0,75l	€ 6,50
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	€ 4,00
Orangensaft / Orangensaftschorle	0,3l	€ 4,00
Rhabarbersaft / Rhabarbersaftschorle	0,3l	€ 5,00
Winzertraubensaft rot oder weiß _ Schorle	0,3l	€ 5,50
„25-Grad-Drink“ Rhabarbersaft mit Vanilleeis	0,1l	€ 4,00

Heißgetränke mit Produkten aus der Kaffeemanufaktur Heimbs

Große Tasse Kaffee ⁽⁹⁾		€ 3,00
Latte Macchiato ^(f,9)		€ 3,90
Milchkaffee ^(f,9)		€ 3,90
Cappuccino ^(f,9)		€ 3,90
Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 3,80
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz ,Früchte, Roiboos-Vanille, Kräuter)		€ 3,00
Grog		€ 5,50
Glas Kakao mit Sahne ^(f)		€ 4,00
Glas Kakao ^(f)		€ 3,70
Kaffee Pharisär (Kaffee, Rum & Sahne) ^(f,9)		€ 7,00
Tante Sante (Kakao, Rum & Sahne) ^(f)		€ 7,00
Glühwein aus unseren Winzerweinen- rot, weiß oder Rosé		€ 6,00
Fläschchen Rum, Amaretto oder Chantré rouge	4cl	€ 4,00

Aufgrund von unvorhergesehenen Marktentwicklungen kann es zu kurzfristigen Preisanpassungen kommen

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) Schwefeldioxyde 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.