**Gaumenfreuden zu jeder Zeit**

Warme Laugenbrezel mit Butter € 3,50

Gemischte Oliven mariniert mit Öl, Gewürzen

und Knoblauch mit Baguette € 4,90

Bruschetta : 3 Scheiben geröstetes Baguette mit Knoblauchbutter, Tomatenwürfel & Basilikum € 8,00

Kleine Portion Goudawürfel mit Weintrauben,

Baguette & Senfsauce € 4,90

„Schnabulierteller“: Käsewürfel mit Trauben und Senfsauce,

marinierte Oliven , Bruschetta € 8,50

Suppe hausgekocht, frisch und lecker - bitte fragen- € 6,50

6 Scampis (Größe 8-12er) in Knoblauchbutter gebraten

dazu Salatbouquet € 24,90

Rühreibrot (Vollkornbrot, Butter und Rührei) mit Krabben € 16,90

Räucherlachs mit Kartoffelrösti € 18,90

„Hafen-Tönnchen“: Rindergeschnetzeltes mit Roter Beete

und Gurken in einer Blätterteigpaste

S (1 Stück) € 9,50

M (2 Stück) € 17,50

L (3 Stück) € 24,50

Hausgemachter Wurstsalat :

Lyoner, Gurke, Zwiebel, Ei und einer Brezel € 11,90

wahlweise mit Käse € 12,90

***Frisch belegte Flammkuchen ( a)***

*(Grundsauce aus Schmand, Creme Fraiche & Gewürzen)*

**„Knuspersnack´sche“**

Flammkuchenrollen mit Parmesan & Schinken € 9,90

**„Elsass“**- Speck, Lauch & Zwiebeln € 12,90

**„Bella Italia**“- Tomaten mit einem Hauch Knobiöl,

Parmesan und frischem Basilikum € 14,90

**„Kreta“-** Hirtenkäse mit etwas Knobiöl, Oliven (6), Peperoni,

Zwiebeln, Tomaten € 13,90

**„Amerika“** - 150g Pulled Pork, BBQ-Sauce, Paprika

und Zwiebeln € 17,90

„**Frau Antje**“ - Käse und Weintrauben € 11,90

**„Süß**“- Apfel, Zucker & Zimt € 11,90

**„a la Pizza“** Salami , Kochschinken, Käse, Zwiebeln,

Paprika und ein Hauch Knoblauch € 17,90

**„Vegan“** Basis ist Olivenöl und dann

kommt die komplette, bunte Vielfalt drauf € 15,90

***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. €10,00--

Deutsche Winzerweine

Weiß

2021 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 € 9,50

0,75l € 27,00

2021 Kaleidoskop -sur lie-, 13 % Vol. -Veganer geeignet-

Grau- und Weißburgunder trocken, Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Birne und Limettentöne 0,25l € 8,80

0,75l € 24,50

2021 Chardonnay, 13 % Vol. -Veganer geeignet-

Qualitätswein, trocken

Weingut Wick, Pfalz

Saftiges Steinobst und dezente Grapefruitnote 0,25l € 8,80

0,75l € 24,50

2021 Blanc de Noir, 12,5 % Vol.

Spätburgunder weiß gekeltert trocken, Q.b.A.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Rote Trauben werden zu einem weißen Wein mit Finesse

0,25l € 8,80

0,75l € 24,00

2020 Tänzelndes Rehkitz, 12 %Vol.

Sauvignon Blanc, Spätlese trocken

Weingut Schäfer, Rheinhessen 0,25 l € 8,80

0,75l € 24,00

2022 Lustiger Tropical Vogel, 8,5 % Vol.

Sauvignac lieblich, Prädikatswein Kabinett, limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen 0,25l € 6,80

0,75l € 18,00

2020 Sternenlicht, 11,5 % Vol.

Riesling trocken, Q.b.A., limitierte Edition

Weingut H.-J. Schäfer KG, Rheinhessen 0,25l € 7,80

0,75l € 21,00

2021 Aller Dann, 11 % Vol. -Veganer geeignet-

Riesling feinherb, Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Frisch, fruchtig, kraftvoll 0,25l € 6,80

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 € 6,80

1,0l € 24,00

2021 Portugieser Rosé, lieblich, 11 % Vol.

Qualitätswein

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

Feiner Duft, fruchtig-frischer Geschmack 0,25l € 6,80

1,0l € 24,00

2021 Merlot Rosé trocken, 11,5 % Vol. -Veganer geeignet-

Qualitätswein

Weingut Wick, Pfalz

Kostbare Essenz. Vielschichtig. Sanft 0,25l € 8,50

0,75l € 23,00

Rot

2021 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 € 20,00

2016 Kairos trocken, 13% Vol.

Rotweincuveé Lemberger & Spätburgunder

Weingut Hirth , Baden - Württemberg

Kräftiger Geschmack, weicher Abgang 0,25l € 9,80

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 € 10,30

0,75l € 29,00

Weißweinschorle -nach Wahl - 0,25l € 6,80

Rotweinschorle -nach Wahl- 0,25l € 6,80

Edel & Süß

1989 Ortega Trockenbeerenauslese –edelsüß-, 9 % Vol.

Wein & Sekthaus Aloisiushof, Pfalz

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

gemischt & prickelnd

Aperol Sprizz (1,10) -selbst gemixt- 0,25l € 8,00

Hugo -selbst gemixt- 0,25l € 8,00

Hugo alkoholfrei – selbst gemixt- 0,25l € 7,00

Rote Zora -selbst gemixt- 0,25l € 8,00

Rote Zora alkoholfrei -selbst gemixt- 0,25l € 7,00

Lillet Wild Berry -selbst gemixt- 0,25l € 8,00

Wodka Lemon oder Gin Tonic 0,3l € 8,50

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 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) € 3,70

Milchkaffee (f,9) € 3,70

Cappuccino (f,9) € 3,70

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,50

Glas Tee (Schwarz, Pfefferminz ,Früchte, Roiboos-Vanille,

Kräuter) € 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

***Aufgrund von unvorhergesehenen Marktentwicklungen kann es zu kurzfristigen Preisanpassungen kommen***

**Lieber Gast,**

auch wir wollen der Kennzeichnungspflicht nachkommen. Bei Fragen zu den Inhaltstoffen & 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:**

1. Getreideprodukt (Glutenhaltig)
2. Fisch
3. Krebstiere
4. Schwefeldioxide und Sulfite
5. Sellerie
6. Milch und Laktose
7. Sesamsamen
8. Nüsse
9. Eier
10. Lupinen
11. Senf
12. Soja
13. Weichtiere
14. Erdnüsse
15. 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.