

Vorspeisen

Cremesuppe von frischer Petersilienwurzel
mit gehobeltem Parmesan, Sesam und Sakura Kresse
8,90

Milder Ziegenfrischkäse karamellisiert mit Rote Bete Carpaccio,
marinierten Wildkräutersalat, Apfel-Mango Kompott und Crostini
13,90

Bunter Jahreszeitensalat, frischer Gurkensalat oder
kl. Caesar Salat mit krossen Croutons
5,90

Unsere Empfehlung

Kross gebratenes Dorschfilet mit
einem Aprikosen-Mandel Crumble auf Pasta in cremiger Cheddar Sauce,
dazu Salat von der Strauchtomate mit frischen Wildkräutern
29,00

Medaillons vom Schweinefilet mit
Mozzarella und Pesto gefüllt, dazu gebackene Serrano-Schinken chips, gegrillter
wilder Brokkoli mit Bier-Granola Topping sowie Limetten-Knoblauch Dip, anbei
marinierte Blattsalate mit Croutons und knusprige Spicy Wedges
29,00

Vegan

Pasta in Zitronengrassauce mit weißen Bohnen,
dazu gebackene Tofu-Nuggets und ein lauwarmer Tomaten-Spargelsalat
23,50

Salatbowl mit frischen Wildkräutern auf leicht pikantem Couscous,
geröstete Kichererbsen, Gemüsestreifen mit Sesam, Melonenwürfel
und warmer Knusper-Tofu sowie gebackener Blumenkohl,
dazu ein Tomaten-Cashew Dressing
20,50

Unsere Weinempfehlung für Sie:
Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb,
Weingut Heinrich Basten, Mosel
0,2 l 7,80 oder Flasche 0,75 l 24,00

Fisch

Zarte Matjesfilets auf Hausfrauen Art
dazu reichen wir Petersilien- oder Bratkartoffeln
19,80

Grömitzer Pannfisch vom Kabeljaufilet
mit einer feinen Pommery-Senfsauce, einem Jahreszeitensalat und
Petersilien- oder Bratkartoffeln
27,90

dazu passt ganz fein unser
Weißer Burgunder, Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken
0,2 l 7,70 oder Flasche 0,75 l 23,00

Ostseescholle gebraten
mit einem Jahreszeitensalat und Petersilien- oder Bratkartoffeln
Müllerin Art 28,00, Finkenwerder Art 29,80

Unser neues Gericht 2026: „Grömitz genießt – regional“
Fangfrisches Fjordlachsfilet mit einer Zitronen-Senfkruste dazu
hausgemachter Feigen-Orangen-Dip, „Purple Fruits & Veggies“,
kandierte Nüsse und gebackene Risotto-Basilikum Krokette
26,00

Fleisch

Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten, paniert und gebraten
mit einem Dill-Gurkensalat und Bratkartoffeln
28,90

Rumpsteak vom Black Angus Rind
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Marktgemüse, dazu eine Ofenkartoffel mit
Kräuterquark oder Pommes
(gern bereiten wir auch Ihr Steak-Wunschgewicht)
(200 g.) 32,90

Gern kochen wir auf Vorbestellung auch nach Ihren Wünschen
Seezunge, Rinderfilet, Chateaubriand ...
Fragen Sie auch gern nach unseren Candlelight- oder Überraschungsmenüs

Leckerbissen

Caesar Salat, knackiger Römersalat mit Croutons,
pikantem Dressing und Parmesan, dazu
3 gebratene Black Tiger Garnelen oder saftige Putenstreifen
23,80

Pasta in Rucola-Pesto, mit marinierten Gemüse-Spaghetti
und gerösteten Cashewkernen 17,00

Dazu:

3 in Knoblauchbutter gebratene Black Tiger Garnelen 7,80
oder zarte Rinderstreifen 7,80
oder Holsteiner-Räucherlachs 7,80

Ofenkartoffel

dazu hausgemachter Kräuterquark und Salatbukett
mit gebratenen Putenstreifen 16,90

oder mit Holsteiner-Räucherlachs 17,90
oder 3 gegrillte Black Tiger Garnelen 17,90
oder zarte Rinderstreifen 17,90

Land-Käse-Auswahl vom Backensholzer Hof,
verschiedene Hart- und Weichkäse mit Mango Chutney,
Butter und Krustenbrot
12,00

Dessert

„Schwarzwälder Kirsch im Gläschen“,
fluffige Mascarponecreme mit Sauerkirschkompott,
Schokoladenbiscuit von belgischer Schokolade
und Kirsch-Zimt-Granola
6,90

Biscoff Crème Brûlée mit
hausgemachtem Heidelbeer-Basilikum Sorbet
und frischen Früchten vom Markt
10,50

Oder fragen Sie gern nach unserer Eiskarte

Bei Fragen über eventuelle, in den Speisen enthaltene Zusatzstoffe oder Allergene,
informiert Sie unser Küchenchef oder das Serviceteam gern im Detail!

Hits für die Kids

Dieses Angebot servieren wir ausschließlich an unsere kleinen Gäste bis 15 Jahre – nicht an große Kinder 😊

Die drei Fragezeichen
3 Nürnberger Grillwürstchen
mit Gemüse und Pommes frites
7,70 €


Nemo`s Traum
Gebratenes Fischfilet
mit Pommes frites und kleinem Salat
7,90 €


Schnitzeljagd
Paniertes Schnitzel
mit Gemüse und Pommes frites
7,90 €


Vom lustigen Hühnerhof
5 panierte Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites und kleinem Salat
7,70 €


Wicky`s Favorit
Nudeln mit Tomatensauce
6,80 €




Ketchup, Mayonnaise: je 0,60 €

Kaffee & Co

Tasse Kaffee	3,50
Pott Kaffee	5,00
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	3,50
Pott Kaffee, entkoffeiniert	5,00
Pott Schokolade	5,00
Pott Schokolade mit Schlagsahne	5,50
Kännchen Eilles Tee	5,20
Chociatto	3,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	5,00
Espresso Macchiato	3,00
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	5,00
Milchkaffee	5,00
Irish Coffee	7,00
Pharisäer	7,00

Alkoholfreies

St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,25 l	2,90
St. Michaelis <i>still/classic</i>	0,75 l	7,20
Coca Cola/ zero oder light ¹⁾	0,20 l	3,30
Fanta ²⁾ , Zitrone	0,20 l	3,30
Spezi ²⁾	0,40 l	5,90
Apfelsaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Rhabarber / - Schorle	0,20 l	3,00
Orangen- o. Grapefruitesaft	0,20 l	3,00
Traubensaft / - Schorle	0,20 l	3,00
Tomatensaft	0,20 l	3,20
Bitter Lemon ³⁾	0,20 l	3,40
Ginger Ale	0,20 l	3,40
Tonic Water ³⁾	0,20 l	3,40

Biere

König Pils vom Fass	0,25 l	3,40
König Pils vom Fass	0,40 l	4,90
Alsterwasser	0,25 l	3,40
Alsterwasser	0,40 l	4,90
König Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90
Benediktiner Hefeweizen	0,50 l	5,80
Benediktiner alkoholfrei	0,50 l	5,80
Fl. Duckstein	0,50 l	5,90

Aperitifs

Aperol Spritz	0,20 l	8,40
Hugo / Lillet-Wildberry	0,20 l	8,40
Martini bianco, extra dry	5 cl	4,90
Martini Cocktail	7 cl	6,00
Sherry medium	5 cl	4,80
Sherry trocken	5 cl	4,80
Campari ²⁾	4 cl	4,80
Prosecco	0,1 l	4,20

Schnäpse & Liköre

Korn 35 %	2 cl	2,80
Helbing Kümmel	2 cl	3,00
Malteser	2 cl	3,20
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Ouzo / Sambuca	2 cl	3,00
Absolut Wodka	4 cl	6,00
Amaretto	2 cl	2,90
Gin div. Sorten	4 cl	6,00
Grand Marnier ²⁾	2 cl	3,00
Ziegler Pfirsich-/Kirschlikör	2 cl	4,00
Bailey´s Irish Cream	4 cl	5,20

Digestifs

Ziegler Williams Birne	2 cl	5,80
Ziegler Obstbrand	2 cl	5,20
Kirsch- o. Himbeerbrand	2 cl	5,90
Mirabellen- o. Marillenbrand	2 cl	5,90
Scheibel Birne o. Pflaume	2 cl	5,90
Remy Martin v.s.o.p / Hennessy	2 cl	5,90
Asbach	2 cl	3,20
Plantation Rum, XO	4 cl	8,50
A.H. Riise, Royal Danish Rum	4 cl	8,50
Grappa div. Sorten	2 cl	5,90
Ramazotti oder Averna	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Gammel Dansk	2 cl	3,00

¹⁾koffeinhaltig, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾chininhaltig, ⁴⁾sulfithaltig

Offene Weine

<u>Weiß</u>		0,21
Riesling		7,80
Weingut Carmen von Nell-Breuning, Ruwer Qualitätswein, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50 €		
Grauer Burgunder		7,70
Öko-Weingut Heinrich Gretzmeier, Baden Kabinett trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00 €		
Weißburgunder		7,70
Weingut A. Schnabel, Rheinhessen, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,00 €		
Rivaner		7,90
Weingut A. Kallfelz, Mosel, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50		
Chardonnay		7,60
Alfons Schnabel, Rheinhessen, feinherb, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50		
Sauvignon Blance		7,80
Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 24,50		
Pinot Grigio		7,70
Castel Firmian, Italien, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50		
<u>Rosé</u>		
Spätburgunder Rosé		7,80
Königschaffhauser Vulkanfelsen, Baden-Kaiserstuhl, Qualitätswein, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50		
Rotling Rosé – Qualitätswein feinherb		7,80
Weingut Heinrich Basten, Mosel, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50		
<u>Rot</u>		
Strandidyll Cuvée – aus Spätburgunder, Cabernet und Regent Öko-Weingut H. Gretzmeier, Baden, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00		7,60
Spätburgunder Rotwein		7,70
Weingut Karl Karle, Baden, halbtrocken, Flasche (0,75 Ltr.) 21,00		
Merlot		7,70
Pays d'Ôc, Languedoc, Frankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 22,50		
Pinot Noir oder Syrah		7,90
Les Jamelles, Südfrankreich, trocken, Flasche (0,75 Ltr.) 23,50		

- Diese Weine enthalten Sulfite -
- Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte -