

Vorspeisen

Vegane gelbe Curry-Linsensuppe mit Kokos,  
grünem Spargel und geröstete Sonnenblumenkerne  
8,70

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

Spicy Süßkartoffel vom Grill mit veganem Fetakäse, Rote Bete Topping,  
Bimi (Wildbrokkoli), Wildkräutersalat und Tomaten-Cashew Dressing  
24,50

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  
4 gebratene Black Tiger Garnelen oder saftige Putenstreifen  
23,80

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

Dazu:

4 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 4 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  
8,70 €



**Nemo`s Traum**  
Gebratenes Fischfilet  
mit Pommes frites und kleinem Salat  
8,90 €



**Schnitzeljagd**  
Paniertes Schnitzel  
mit Gemüse und Pommes frites  
8,90 €



**Vom lustigen Hühnerhof**  
5 panierte Hähnchen-Nuggets  
mit Pommes frites und kleinem Salat  
8,70 €



**Wicky`s Favorit**  
Nudeln mit Tomatensauce  
7,80 €



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 <sup>1)</sup>	0,20 l	3,30
Fanta <sup>2)</sup> , Zitrone	0,20 l	3,30
Spezi <sup>2)</sup>	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 <sup>3)</sup>	0,20 l	3,40
Ginger Ale	0,20 l	3,40
Tonic Water <sup>3)</sup>	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 <sup>2)</sup>	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	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,90
Gin div. Sorten	4 cl	6,00
Grand Marnier <sup>2)</sup>	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

<sup>1)</sup>koffeinhaltig, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>chininhaltig, <sup>4)</sup>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.) 23,00 €		
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.) 24,00		
<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 -