



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

Vorspeisen und Salate

Hierzu reichen wir Ciabatta oder Baguette

	€
Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Karotte und Hausdressing	6,00
klein	4,00
Mozzarella und Tomate auf hausgemachtem Pesto mit Basilikum und Balsamico-Olivenöl-Dressing	8,50
Putenstreifensalat	10,00 *
verschiedene Blattsalate, Putenstreifen und Champignons, italienisches Dressing	
Zander- und Lachsfilet auf buntem Blattsalat mariniert mit Prosecco-Limetten-Dressing	12,00
Antipastivariationen	10,50
verschiedene gegrillte Gemüsesorten Mozzarella, Melone, ital. Landschinken Mailänder Salami	
Junge Blattsalate, buntes Gemüse, Mozzarella und Croûtons an Apfel-Senf-Dressing	8,50
Rindercarpaccio	11,00
mit Olivenöl und frischem Parmesan	

Aus dem Suppentopf

Zu allen Suppen reichen wir Baguette

	€
Hochzeitssuppe "Spezialität des Hauses"	4,90
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	4,90
Indische Geflügelcremesuppe, pikant	4,90
Kartoffellauchcremesuppe mit Kresseschaum	4,90
Hummersuppe mit Riesengarnelen	5,90



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

Vegetarisch

	€
Gebackener Schafskäse auf Bauernsalat mit Joghurtdressing und Baguette	10,50
Mediterranes Gemüse auf Pestonudeln	11,00

Ofengerichte

	€
Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Fetakäse, Baguette	10,00
Hähnchenbrust "Hawaii" auf Toast	10,00
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Crème fraîche wahlweise angerichtet an	
gebratenen Putenstreifen, Champignons und Schafskäse	10,50
oder schottischer Räucherlachs	11,00



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

Deftige Hausmannskost

	€
Knipp-Pfanne Knipp, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	10,00
"Bauernfrühstück" Rührei mit ausgelassenem Speck, Bratkartoffeln und Salatbeilage Bratkartoffeln, dazu Remoulade an	9,00
Hausmacher Sülze	10,00
oder Roastbeef	12,50
"Bauernteller" rustikale Aufschnittauswahl mit Rührei Brot und Butter	11,00
Hackepeter mit Schwarzbrot und Zwiebeln	8,50
Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Toast und Butter	8,50
Currywurst mit Pommes (auf Wunsch auch scharf, mit extra Chili-Pulver)	6,00



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

Aus Fluss und Meer

Eingelegt oder geräuchert

	€
Bad Zwischenahner Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Senf-Honig-Dill-Sauce	12,50
Matjes ^{2,3} "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln	12,00
"Dreierlei vom Hering" Brathering, Matjesfilet ^{2,3} und Bismarckhering mit Bratkartoffeln	12,50
Auswahl vom Räucherfisch Aal, Lachs, Forelle und Makrele mit verschiedenen Sorten Brot	14,00 *
Fischerfrühstück Nordseekrabben ² , Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller	17,00 *

Aus der Pfanne und vom Grill

	€
Backfisch mit warmen Speckkartoffeln und Gurkensalat	11,50 *
Nordseescholle mit Speck-Dill-Sud und Bratkartoffeln, dazu Zitronenbutter und Gurkensalat	15,50
Zanderfilet mit Haut kross gebraten, angerichtet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Olivensauce und Rosmarinkartoffeln	16,50
Riesengarnelen an Rotweinsahne, bunter Blattsalat und Baguette	16,50



GROTHENN'S
Gasthaus seit 1901

Fleischspezialitäten vom Grill und aus der Pfanne

	€
Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Frühlingslauch, Kokosraspeln und gebratener Ananas, als Beilage Reis	14,50 *
Maispoulardenbrust mit Kräutern mariniert auf Tomatennudeln	15,50

Zu den folgenden Gerichten reichen wir eine kleine Salatauswahl

	€
Mariniertes Schweinenackensteak auf Toast	11,80 *
Schweineschnitzel "Traditionell" mit Bratkartoffeln	13,20 *
Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Pommes Frites	14,50
Schweineschnitzel mit Birne, Käserahmsauce und Pommes Frites	14,50
Medaillons vom Schweinefilet überbacken mit Tomate und Mozzarella an Pfeffersauce, als Beilage Rösti	16,00 *
Rumpsteak mit grünen Bohnen und geröstetem Speck, dazu Bratkartoffeln	21,00
"Grillteller" Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons, Rostbratwurst, Grillspeck, Gemüseauswahl, Kräuterbutter und Kartoffelecken	18,50
Rinderfiletsteak "Art des Hauses" mit Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	24,50



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

Dessert

	€
Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und einem Espresso	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,20
"Heiße Sünde" Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	4,50
"Nussknacker" Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	5,20
Mousse au chocolat an zweierlei Saucen, garniert mit frischen Früchten	5,20
"Bremer Rote Grütze" mit Vanillesauce	5,20
Apfelpfannkuchen mit Nougat-Krokant-Eis	5,50
Dessertvariation "Grothenns" Vanilleeis, Rote Grütze, Mousse au chocolat	6,00
Auswahl von Hart- und Rohmilchkäse und italienischer Landschinken	12,50