



# GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

## Vorspeisen und Salate

---

Hierzu reichen wir Ciabatta oder Baguette

	€
Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Karotte und Hausdressing	6,50 klein 4,50
Mozzarella und Tomate auf hausgemachtem Pesto mit Basilikum und Balsamico-Olivenöl-Dressing	8,80
Putenstreifensalat verschiedene Blattsalate, Putenstreifen und Champignons, italienisches Dressing	11,00 *
Zander- und Lachsfilet auf buntem Blattsalat mariniert mit Prosecco-Limetten-Dressing	12,50
Antipastivariationen verschiedene gegrillte Gemüsesorten Mozzarella, Melone, ital. Landschinken Mailänder Salami	11,00
Junge Blattsalate, buntes Gemüse, Mozzarella und Croûtons an Apfel-Senf-Dressing	9,00
Rindercarpaccio mit Olivenöl und frischem Parmesan	11,80

## Aus dem Suppentopf

---

Zu allen Suppen reichen wir Baguette

	€
Hochzeitssuppe "Spezialität des Hauses"	5,20
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	5,20
Indische Geflügelcremesuppe, pikant	5,20
Kartoffellauchcremesuppe mit Kresseschaum	5,20
Hummersuppe mit Riesengarnelen	5,90



# GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

## Vegetarisch

---

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

## Ofengerichte

---

	€
Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Fetakäse, Baguette	10,80
Hähnchenbrust "Hawaii" auf Toast	10,80
Ofenkartoffel mit Schnittlauch - Crème fraîche wahlweise angerichtet an	
gebratenen Putenstreifen, Champignons und Schafskäse	11,00
oder schottischer Räucherlachs	11,80



# GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

## *Deftige Hausmannskost*

---

	€
Knipp-Pfanne Knipp, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	10,80
"Bauernfrühstück" Rührei mit ausgelassenem Speck, Bratkartoffeln und Salatbeilage	9,50
Bratkartoffeln, dazu Remoulade an	
Hausmacher Sülze	10,80
oder Roastbeef	13,00
"Bauernteller" rustikale Aufschnittauswahl mit Rührei Brot und Butter	11,50
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)	6,50



# 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 <sup>2,3</sup> "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln	12,00
"Dreierlei vom Hering" Brathering, Matjesfilet <sup>2,3</sup> und Bismarckhering mit Bratkartoffeln	12,50
Auswahl vom Räucherfisch Aal, Lachs, Forelle und Makrele mit verschiedenen Sorten Brot	14,00 *
Fischerfrühstück Nordseekrabben <sup>2</sup> , Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller	17,00 *

### Aus der Pfanne und vom Grill

	€
Backfisch mit warmen Speckkartoffeln und Gurkensalat	12,00 *
Nordseescholle mit Speck-Dill-Sud und Bratkartoffeln, dazu Zitronenbutter und Gurkensalat	16,00
Zanderfilet mit Haut kross gebraten, angerichtet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Olivensauce und Rosmarinkartoffeln	17,00
Riesengarnelen an Rotweinsahne, bunter Blattsalat und Baguette	17,50



# GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

## Fleischartikel vom Grill und aus der Pfanne

	€
Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Frühlingslauch, Kokosraspeln und gebratener Ananas, als Beilage Reis	15,00 *
Maispoulardenbrust mit Kräutern mariniert auf Tomatennudeln	16,00

### **Zu den folgenden Gerichten reichen wir eine kleine Salatauswahl**

	€
Mariniertes Schweinenackensteak auf Toast	12,50
Schweineschnitzel "Traditionell" mit Bratkartoffeln	14,00 *
Schweineschnitzel mit Pilzgemüse und Pommes Frites	15,20
Schweineschnitzel mit Birne, Käserahmsauce und Pommes Frites	15,20
Medaillons vom Schweinefilet überbacken mit Tomate und Mozzarella an Pfeffersauce, als Beilage Rösti	16,80
Rumpsteak mit grünen Bohnen und geröstetem Speck, dazu Bratkartoffeln	22,00
"Grillteller" Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons, Rostbratwurst, Grillspeck, Gemüseauswahl, Kräuterbutter und Kartoffelecken	19,50
Rinderfiletsteak "Art des Hauses" mit Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	25,50



# GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

## Dessert

---

	€
Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und einem Espresso	3,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,40
"Heiße Sünde"	4,70
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	
"Nussknacker"	5,40
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	
Mousse au chocolat an zweierlei Saucen, garniert mit frischen Früchten	5,40
"Bremer Rote Grütze" mit Vanillesauce	5,40
Apfelfannkuchen mit Nougat-Krokant-Eis	5,80
Dessertvariation "Grothenns" Vanilleeis, Rote Grütze, Mousse au chocolat	6,00
Auswahl von Hart- und Rohmilchkäse und italienischer Landschinken	12,50