

# GROTHENNS

SPEISEKARTE





# HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben!  
Machen Sie es sich gemütlich, lassen Sie den Blick durch Raum  
und Speisekarte schweifen und freuen Sie sich auf ein paar  
köstliche Stunden.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

*Ihre Familien  
Bräun und Weber  
& Team*



# SEIT 1901 AUS OMAS KOCHBUCH

## *Unsere Geschichte & Philosophie*

„Grothenns“ gibt es bereits seit 1901. Damals eröffnete Johannes Grothenn gemeinsam mit seiner Frau Berta das Gasthaus und legte so den Grundstein für unseren Familienbetrieb. In den vergangenen Jahren sind wir gemeinsam mit unseren Gästen gewachsen, haben unser Angebot weiterentwickelt und viele großartige Momente erlebt, an die wir uns noch heute mit einem Lächeln zurückerinnern.

In unserem Restaurant gilt ein Grundsatz damals genauso wie heute: Essen und Trinken sind mehr als ein Grundbedürfnis – sie sind Genuss, Freizeit, Gesellschaft, Passion und Lebensqualität. Deshalb überzeugen wir unsere Gäste nicht nur mit dem, was auf den Teller kommt, sondern auch mit allem Drumherum. Freuen Sie sich auf köstliche Gerichte voller hochwertiger und regionaler Zutaten, die wir Ihnen in herzlicher Atmosphäre servieren.



# STARTER & KLEINES

<b>Antipastivariationen</b>	12,50
Mariniertes Grillgemüse, Bruscetta, Oliven, Mozzarella-Cherrytomaten-Spieß, Melone mit italienischem Landschinken, Mailänder Salami und Pecorino	
<b>Rindercarpaccio auf selbstgemachtem Pesto</b>	12,00
mit frischem Parmesan	
<b>Büffelmozzarella auf lauwarmem Tomaten-Brotsalat</b>	9,50
mit Olivenöl und Balsamicocreme	
<b>Blatt- und Wildkräutersalat</b> ●	7,90
Radieschen, Kirschtomaten, Gurken, Karottenhobel, Paprika und Cashewkerne mit einem Dressing nach Ihrem Geschmack: Joghurt-, Italian- oder Orangen-Ingwer-Dressing	
Wählen Sie dazu	
<b>gebratene Hähnchenbruststreifen</b>	+ 4,00
<b>gratinierten Ziegenkäse und Lavendelhonig</b>	+ 4,50
<b>Zander- und Lachsfilet mit Garnele</b>	15,00
auf buntem Salatbett, mariniert mit Prosecco-Limetten-Dressing	

\*\*\* Alle mit ● gekennzeichneten Gerichte bekommen Sie auch als kleine Portion zum um 2,50€ reduzierten Preis \*\*\*

# AUS DEM OFEN

- Ofenkartoffel mit Hähnchenbrustfilet** 12,50  
mit Schnittlauch-Crème Fraîche, gebratenem  
Hähnchenbrustfilet, Champignons und Schafskäse
- Ofenkartoffel mit Räucherlachs** 13,00  
mit Schnittlauch-Crème Fraîche  
und norwegischem Räucherlachs
- Elsässer Flammkuchen** 9,50  
mit Schinkenwürfeln, bunten Zwiebeln und Schmand

# VEGETARISCH & VEGAN

- Überbackener Ziegenkäse auf Strauchtomaten** 12,00  
mit schwarzen Oliven, Frühlingslauch und frischen Kräutern
- Knusprige Gemüserösti mit Tomatenconcassée** 11,50  
und Kresse-Frischkäse
- Bandnudeln in Pesto rosso** 13,00  
angerichtet mit mediterranem Gemüse
- Gebackener Schafskäse auf Bauernsalat** 12,50  
mit Joghurtdressing
- Asiagemüse aus der Wokpfanne** 13,00  
mit Curry-Basmatireis und Kokosmilch (vegan)

# SUPPENKÜCHE

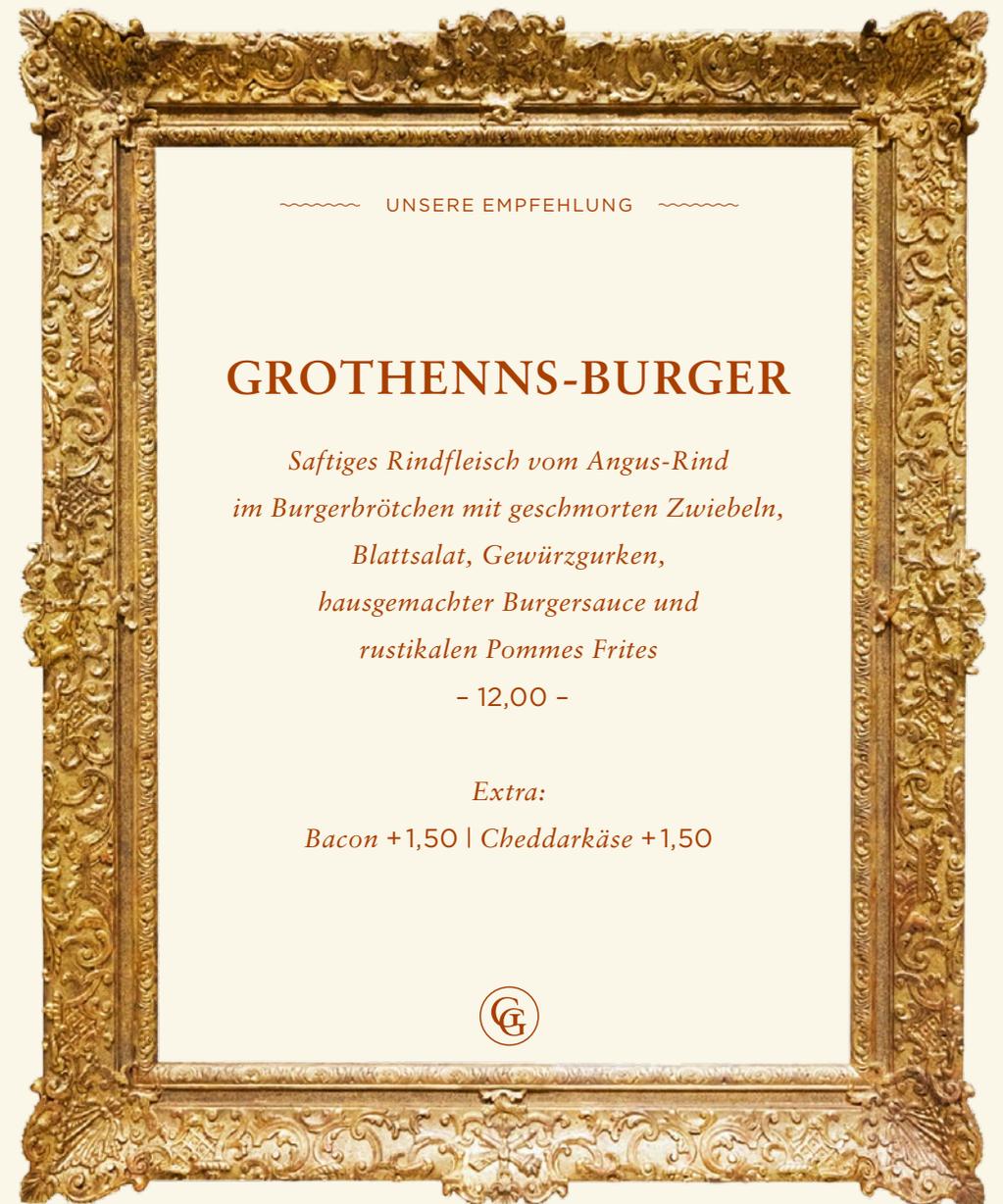
- Tomatensuppe mit gezupftem Mozzarella** 5,70  
und Basilikumrahm (auf Wunsch auch vegan)
- Lauch-Käse-Suppe mit Würstchen-Spieß** 5,20
- Pilz-Cappuccino-Suppe** 5,70  
mit Kräuterschmand-Crostini

*\*\*\* Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette \*\*\**



# KLASSIKER

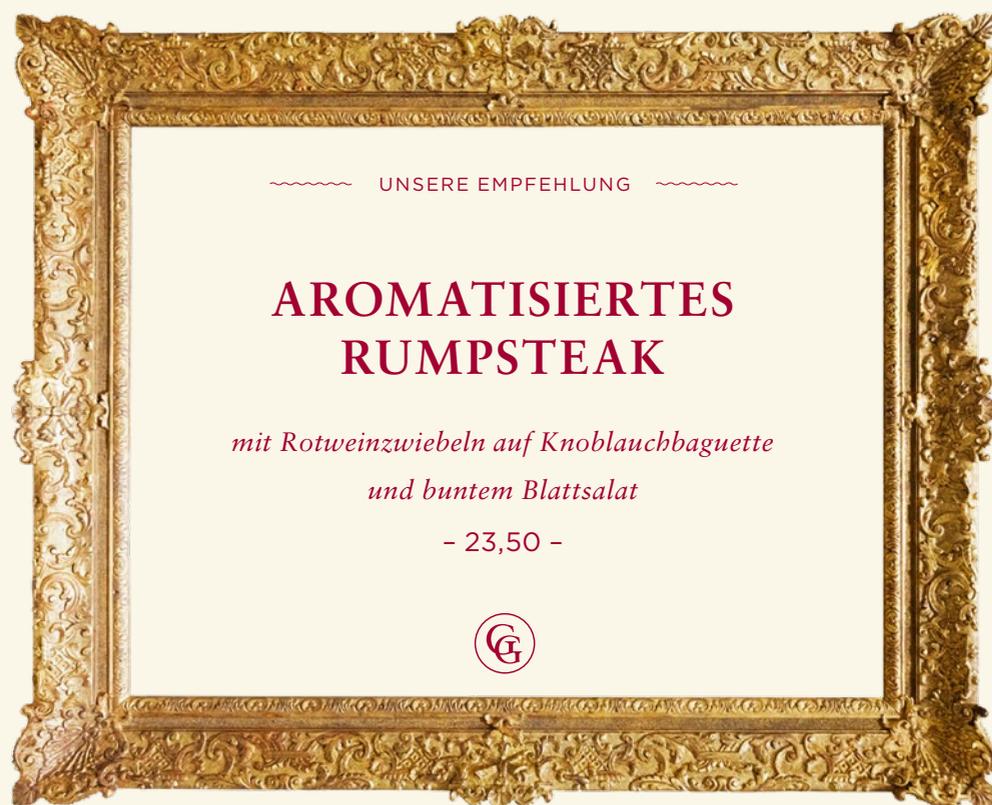
<b>Knipp-Pfanne</b> Kross gebratenes Knipp, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	11,50
<b>Bauernfrühstück</b> Rührei mit ausgelassenem Speck, Bratkartoffeln und Salatbeilage	10,00
<b>Bratkartoffeln mit Remoulade</b>	
<b>Hausmacher Sülze</b>	11,00
oder	
<b>Roastbeef, medium gebraten</b>	13,50
<b>Arberger Brotzeit</b> Bremer Gekochte, Landschinken, grobe Leberwurst, Hausmacher Sülze und Mettwurst, Rührei, Brotauswahl und Butter	12,50
<b>Hackepeter</b> Schwarzbrot und Zwiebeln (außer sonntags)	9,00
<b>Camembert gebacken</b> Preiselbeeren auf Pfirsich, Toast und Butter	9,00
<b>Kanzlersteak</b> Currywurst mit Pommes Frites (auf Wunsch auch scharf, mit extra Chili-Pulver)	7,50



# VON FISCH ...

<b>Norwegischer Räucherlachs auf Gemüserösti</b> Senf-Honig-Dill-Sauce	13,50
<b>Ender Matjes „Hausfrauenart“</b> mit Bratkartoffeln	13,50
<b>Fischerfrühstück</b> ● Nordseekrabben, Rührei, Bratkartoffeln und Salatteller	17,50
<b>Nordische Fischvariation</b> ● Gravedlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce, Forelle an Meerrettich-Sahne, Brathering, Matjesfilet „Hausfrauenart“, wahlweise mit Bratkartoffeln oder verschiedenen Brotsorten	15,50
<b>„BECK'S GOLDFisch“</b> ● Seelachsfilet im Bierteig gebacken, warme Speckkartoffeln und Gurkensalat	13,00
<b>Gebratene Forelle mit Mandelbutter</b> Pariser Kartoffeln, bunter Blattsalat mit Prosecco-Limetten-Dressing	16,50
<b>Scholle „Finkenwerder“</b> Nordseekrabben, Speck-Dill-Sud, Bratkartoffeln, Zitronenbutter und Gurkensalat	16,50





## ... BIS FLEISCH

<b>Putengeschnetzeltes in Currysauce</b>	15,50
Frühlingslauch, Kokosraspeln, gebratene Ananas und Basmatireis	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> 	14,50
mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites	
Wählen Sie dazu	
<b>Pilzgemüse</b>	+ 1,50
<b>Birne mit Käserahmsauce</b>	+ 2,00
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	17,50
überbacken mit Tomate und Mozzarella, Pfeffersauce und Rösti	
<b>Susländer Schweinerückensteak</b>	19,00
Ofenkartoffel mit Dip, Feldsalat mit Trauben-Speck-Vinaigrette	
<b>Rinderfiletsteak</b>	26,50
mit Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	
<b>Grillteller</b>	21,00
Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons mit Rostbratwurst, Grillspeck, mediterranem Gemüse, Kräuterbutter und Kartoffelecken	

*\*\*\* Zu diesen Gerichten reichen wir eine kleine Salatauswahl,  
außer bei Putengeschnetzeltes in Currysauce \*\*\**



---

### GLUTEN- ODER LAKTOSEFREI, VEGETARISCH ODER VEGAN?

Natürlich kümmern wir uns auch in diesem Bereich um Ihre Wünsche und halten entsprechend zubereitete Speisen für Sie bereit. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an – auch auf die von uns verwendeten Allergene. Wir informieren Sie gern!

---

## NASCHWERK

<b>Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne, dazu eine Tasse Espresso</b>	4,00
<b>Hausgemachte Schokolade, dazu eine Tasse Espresso</b>	4,00
<b>„Heiße Sünde“</b> Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	5,00
<b>Apfelfannkuchen</b> mit Nougat-Krokant-Eis	5,80
<b>Mandelsplitter-Tiramisu mit Amarettini</b> mit einem Glas Frangelico (ital. Haselnusslikör)	5,00 + 2,60
<b>Vodka-Lemon-Sorbet auf Zitrusfrüchten</b> mit einem Glas Smirnoff Vodka	5,00 + 2,60
<b>Eis nach Wunsch</b> Unsere Eissorten:	
<b>Erdbeere, Vanille, Schokolade,</b>	
<b>Nougat-Krokant, Zitronensorbet</b>	je Kugel 1,50
<b>Walnuss</b>	je Kugel 1,80
Extra:	
<b>Sahne</b>	+ 0,70

\*\*\* Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. 19 % MwSt. \*\*\*

# SO SCHMECKT'S AM BESTEN!

## REGIONALE PRODUKTE, NACHHALTIGE ERZEUGUNG

### **Unser Susländer-Schweinefleisch**

Das Susländer-Schwein ist aus natürlicher Aufzucht in Schleswig-Holstein. Die Tiere werden auf nur fünf Bauernhöfen geboren und gehalten. Das Futter stammt aus einer Getreidemühle in der Nähe. Der Schlachtbetrieb ist ebenfalls schnell zu erreichen. Kurze Transportwege vermeiden Stress, so werden das Wohl der Tiere und die Qualität des Fleisches gesichert. Der außergewöhnlich hohe Mineralstoffgehalt im Fleisch garantiert optimalen Geschmack.

### **Unsere Fleisch- und Wurstwaren**

Die beiden regionalen Fleischereien, Dietrich Röpke GmbH aus Mahndorf und Fleischerei Holtkamp aus Hemelingen, sind zwei Familienunternehmen, die aus Leidenschaft Wurst und Fleisch erzeugnisse herstellen.

### **Unser Emder Matjes**

Der junge Matjes ist von der traditionsreichen Firma Fokken & Müller. Dort dreht sich alles um den Emder Matjes. Die besondere Qualität dieser Produkte basiert auf der langjährigen Tradition und dem Fachwissen der Mitarbeiter.

### **Unsere Lebensmittel**

Auch unser Hauptlieferant „CHEFS CULINAR“ achtet besonders darauf, woher die Produkte stammen und wie sie produziert werden. Definierte Verfahren und Qualitätssiegel helfen uns bei der Auswahl. Wir legen Wert darauf, dass unsere Lieferanten Qualität genauso hoch schätzen wie wir.

### **Unsere Eier**

Unsere frischen Eier kommen vom Hof Stackkamp aus Hemelingen, ein Hof mit Geschichte und lebendiger Tradition. Die Hühner laufen in einem Stall, der den neuesten Richtlinien der guten Tierhaltung entspricht und können zusätzlich frische Luft im Wintergarten genießen. Das Hühnerfutter besteht überwiegend aus dem eigenen Getreide des Hofes.

### **Unsere Kartoffeln**

Die aromatischen Kartoffeln sind aus eigenem Anbau vom Hof Johann Gerken aus Grasberg. Die Kartoffeln werden nach ca. ein bis zwei Stunden Trocknungszeit aufgesammelt. So erhalten sie eine natürlich helle Farbe. Der Moor-Mischboden bietet ideale Voraussetzungen. Die Lagerung erfolgt bei 5 °C ohne Zusatz von Chemie oder Konservierungsstoffen. Der Geschmack wird so in keiner Weise beeinträchtigt.