

SPEISE



KARTE

12 - 14 Uhr

Spargelsuppe | 8€

Bunte Spargeleinlage, Hausbrot

CousCoussalat | 18€ vegan

Wildkräuter, Spargel, Cherrytomate, Balsamico-Dressing

Lammragout | 20€

Kartoffelstampf, Romanesco, getrocknete Tomate

Fischteller | 20€

Fischvariation, Bratkartoffeln mit Speck&Zwiebel, Buttermilch-Gurkensalat

Spargel | 16€

Braune-Butter Hollandaise, gebratene Drillinge **wahlweise mit:**

Gegrillter Käse von Rücker **8€**

Panko Schollenfilet **8€**

Schnitzel **10€**

Erdbeeren, Vanillesoße | 8€

Für den kleinen Hunger

Potato Dipper | 4,50€

Mayonnaise oder Ketchup

Fischbrötchen

Brötchen von Ripken, hausgemachte Remoulade, Gurke, Tomate, Zwiebel, Salat:

Matjes **6€**

Backfisch **7€**

gebratenes Schollenfilet **7€**

Räucherlachs **8€**

Currywurst | 12€

Hausgemachte Currysoße, Potato Dipper

Fish&Chips | 15€

Zitronen Aioli, Apfel-Kaper-Petersilien Vinaigrette, Potato Dipper

Groh's
KÜCHE



SPEISEKARTE



VORSPEISEN

Brot & Butter | 4 p.P.

Hausbrot, saisonale Tagesbutter

Spargelsuppe grün/weiß | 10

Weißer Spargelsuppe, grüner Spargelfond, Hausbrot

Surf&Turf | 16

Rösti, Schmand, Tatar vom Galloway, Krabben, Schnittlauch

Gefüllte Tomate | 14

Feldsalat, Ricottacreme, Grapefruit&Orange, Tomaten-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

Spargelsalat | 24 vegetarisch

Wildkräuter, Cherrytomate, Erdbeeren, Burrata, Avocado-Senf Dressing, Soja Kerne



Ofen Aubergine | 22 vegan

CousCousalat, Kokos-Blumenkohlpüree, Falafel, Granatapfelkerne



Kalamaretti | 22

Pistazien&Yuzu Risotto, Erbse, Kohlrabi, Queller

Meerbarbe | 24

Gnocchi, Bohne, grüner Spargel, Artischocke, Garnelenbrühe

Spargel | 18

Braune-Butter Hollandaise, gebratene Drillinge
wahlweise mit:

Lammragout | 26

Orechiette Pasta, Romanesco, getrocknete Tomate, Joghurt&Sumac

Gegrillter Käse von Rücker **8€**

Panko Schollenfilet **8€**

Kalbsrücken im Speckmantel **12€**

Deutsche Färsche Picanha | 28

Steak vom Tafelspitz, Pfefferbutter, wilder Brokkoli, Pimentos, Champignon, Süßkartoffelpommes

DESSERT

Erdbeere | 14

Matcha-Erdbeereis vom Eishaus, Rhabarberkompott, Schokolade

Kardamom Croissant | 12

Geschlagene Sahne&Mascarpone, Heidelbeeren-Limettenkompott

SPEISE KARTE



Groh'se KLEINE

Hausgemachte Fischstäbchen | 10,90€

Kabeljau, Kartoffelstampf, Erbsen-Kohlrabi-Möhren-Gemüse

Chicken Nuggets | 9,90€

Nuggets vom Maishähnchen, Pommes, Mayo oder Ketchup

Pasta mit Tomatensoße | 7,90€

Fettucine, hausgemachte Tomatensoße, Parmesan

Kinderschnitzel | 8,90€

Schnitzel vom Schwein, Pommes, Mayo oder Ketchup

GETRÄNKE

Karte

KALT

Wasser 0,25 | 3,10€

Medium oder still

Auricher Schorle 0,33 | 3,60€

Apfel klar oder naturtrüb, Rhabarber, Maracuja, Küsten-Kräuter, Apfel-Sanddorn, Apfel-Johannisbeere

Auricher Eistee 0,33 | 3,60€

Pfirsich, Zitrone, Blaubeere, Granatapfel

Wasser Flasche 0,75 | 7,20€

Medium oder still

Softdrinks 0,33 | 3,60€

CocaCola, Cola Zero, MezzoMix, Fanta, Sprite

Thomas Henry 0,2 | 3,10€

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon

Kiba 0,3 | 3,60€

Kirsch- und Bananensaft

WARM

Café | 3,10€

Cappuccino | 3,60€

Latte Macchiato | 3,90€

Verschiedener Tee | 3,50€

Windhuk Vanille, Omas Garten, Pfefferminze, Ostfriesentee, Grüner Tee

Espresso | 2,50€

Espresso Macchiato 2,90€

Milchkaffee | 3,90€

Heiße Schokolade | 3,60€

Zartbitter Schokolade

Syrup | 0,50€

Verschiedene Sorten

Bier

Jever Fun | 3,60€

Zitrone, Blutorange

Jever Pils 0,3 | 3,60€

oder als Alster

Allgäuer BÜbble 0,5 | 5,10€

Hefeweizen oder alkoholfrei

Jever Pils 0,2 | 2,70€

oder als Alster

Jever Pils 0,5 | 5,10€

oder als Alster

Deichinger Dunkel 0,33 | 3,60€

Dunkles Landbier

Spritz & Co

Prosecco 0,1 | 4,50€

Geiger Fruchtsecco | 6,90€

(alkoholfrei) Apfel, Aronia, Kräuter, Blüten

Aperol Spritz | 7,10€

Aperol, Prosecco, Soda

Wildberry Lillet | 7,10€

Lillet, Schweppes Wildberry

Rotling Spritz | 7,10€

Rotling, Erdbeerlikör, Prosecco, Soda

Raspmary | 7,90€

Himbeer-Rosmarinlikör, Prosecco, Soda

Martini Floreale | 5,50€

(alkoholfrei) Prosecco, Zitrone, Soda

Martini Vibrante | 5,50€

(alkoholfrei) Prosecco, Grapefruit, Soda

Limoncello | 7,10€

Prosecco, Soda

Clementino | 7,10€

Clementino, Mandarinensoft, Tonic

Silvano | 7,90€

Six Silvaner, Limoncello, Grenadine, Prosecco, Soda

Andalö Spritz | 7,90€

Andalö, Prosecco

Cider

Nord Appel | 5,90€

Gehopfter handgemachter AppelCider

Nord Appel | 5,90€

Handgemachter AppelCider mit Blütenhonig

Weißwein

Gustavshof Zero S | 8,90€

Grauburgunder-Johanniter, 2023, trocken, Rheinhessen

Hemer | 8,90€

Scheurebe, 2023, feinherb, Rheinhessen

Dr Loosen | 7,90€

Weißburgunder, 2023, trocken, Mosel

Dr Loosen | 7,90€

Riesling, 2020, trocken, Mosel

Gustavshof | 8,90€

Cabernet Cortis, Rose, 2023, trocken, Rheinhessen

Ibizkus | 7,90€

Blanco, 2020, trocken, Ibiza

Oliver Six | 6,90€

Rotling, 2020, trocken, Franken

Leonhard | 7,90€

Rose, 2022, trocken, Pfalz

Rotwein

Cantina Fiorentino | 8,90€

Primitivo, 2023, trocken, Puglia Italia

Tramin | 7,90€

Lagrein, 2022, trocken, Südtirol

Gustavshof | 8,90€

Cuvee, 2023, trocken, Rheinhessen

Vignerons Catalans | 7,90€

Merlot, 2022, trocken, Frankreich

Antura | 8,90€

Nero D'Avola, 2022, trocken, Sizilien

Bodegas Altanza | 7,90€

Tempranillo, 2022, trocken, Spanien

COCKTAILS

Mojito | 7,90€

Havana Club, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze

Ingwer-Salbei | 7,90€

Prosecco, Honig, Soda, Birne, Ingwer, Salbei

Erdbeer-Vanille | 8,90€

Gin, Erdbeerlikör, Vanille, Limettensaft

Espresso Martini | 8,90€

Absolut, Espresso, Kaffeelikör

Wose' | 8,90€

Rotling, Vodka, Wildberry, Himbeer, Limette

Feige-Rosmarin | 8,90€

Vodka, Feigensyrup, Limette, Rosmarin, Soda

SPIRITUOSEN

Vodka

Absolut | 4,50€

Belvedere | 7,50€

Rum

Botucal | 7,50€

Don Papa | 7,50€

Korn

Hullmann | 4,50€

Sasse Lagerkorn | 6,50€

Gin

Tanqueray | 5,50€

Bombay | 6,00€

Whiskey

Ballantine's | 4,50€

Tullamore DEW | 5,50€

Alle Spirituosen werden als 4cl
ausgeschenkt. Für einen Longdrink
nehmen wir einen Aufschlag von 3,00€.

BRÄNDE

Haselnuss | 4,50€

Williams-Birne | 4,50€

Waldbeere | 4,50€

Marzadro Grappa | 4,50€

Amarone oder Chardonnay

Obstler | 4,50€

Marille | 4,50€

Aprikose | 5,50€

Stachelbeere 5,50€

Kakao Nuss | 5,50€

DIGESTIF

Crema Alpina

Zitrone oder Pistazie | **3,50€**

Paula Pumpernickel

Herrencreme oder Salzkaramell | **3,00€**

Olia de Garda | 3,80€

Ramazotti | 2,90€

Linie Aquavit | 3,20€

Baileys | 3,20€

Sambucca | 3,20€