

GRIST & GRAIN

COCKTAIL | COFFEE | FOOD

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Grist & Grain, schön, dass Sie zu uns gefunden haben! Auf Grund der aktuellen Situation rund um den Corona Virus, bieten wir unseren Service nur zur Abholung an. Wenn Sie eine größere Bestellung aufgeben möchten, so können wir diese auch liefern. Nehmen Sie dazu einfach Kontakt mit uns auf und besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

Unsere Speisen und Getränke werden mit viel Liebe und Leidenschaft zum jeweiligen Produkt, welche nach Möglichkeit von regionalen Familienbetrieben bezogen werden, hergestellt. Sie dürfen sich auf eine feine Küche, begleitet von ausgesuchten und handwerklich hergestellten Getränken freuen.

Selbstverständlich können Sie sich darauf verlassen, dass wir allerhöchste Hygiene Standards nach HACCP einhalten.

Heute mehr denn je gilt unser Name als unser Programm:
von echtem Schrot & Korn!

Freundlichst
Ihr Dirk Gerrard

Die Allergen- und Zusatzstoffkarte können Sie gerne bei unserem freundlichen Personal anfordern.

Außerhaus-Verkauf

von 17 Uhr bis 21 Uhr

Snack

Kürbis-Rosenkohl-Wantan ♡ € 13,50
Wasabi-Majonaise

Ziegenkäse-Rauke Cremé 🍷 € 12,50
Apfelsalat, Walnüsse, Brot

Dessert

Lava Cake aus Schokolade 🍷 € 6,50
Beeren-Sauce

Apfel Tarté Tatin ♡ € 6,50
Beeren-Sauce

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🍷 vegetarisch, ♡ vegan

Veganes 4 Gang Menü

I. Gang

Topinambur-Pastinaken-Suppe ♡

II. Gang

Wirsing-Dattel-Rolle ♡

Quitten-Chutney

III. Gang

Glasnudel-Kürbis-Rolle ♡

Kräutersaitlinge, Kumquart-Ananas-Thaicurry

IV. Gang

Apfel Tarte-Tatin ♡

Beeren Sauce

Pro Person € 25,00

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🌱 vegetarisch, ♡ vegan

Asiatisches 4 Gang Menü

I. Gang

Papaya Somtam ♡

Erdnüsse, Koriander

II. Gang

Hoisin Udon ♡

III. Gang

Szechuan-Hühner-Suppe

IV. Gang

Bananen-Quitten-Gateau 🍌

Pro Person € 25,00

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🍌 vegetarisch, ♡ vegan

4 Gang Menü

I. Gang

Topinambur-Pastinaken-Suppe ♡

II. Gang

Gebackener Butterkrebs

Kürbis-Somtam, Erdnüsse, Koriander

III. Gang

Geschmorte Ochsenbäckchen

Serviettenknödel, Preiselbeer, Rosenkohl

IV. Gang

Lava Cake aus Schokolade 🍷

Beeren Sauce

Pro Person € 29,00

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

🍷 vegetarisch, ♡ vegan

Bier

Flötzingler Hell vom Fass	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hell alkoholfrei			0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hefe Weisse 1543			0,5l	€ 3,80
Flötzingler Hefe Weisse alkoholfrei			0,5l	€ 3,70
Flötzingler Dunkel Export			0,5l	€ 3,70
Flötzingler Pils	0,33l	€ 3,30		

Softdrinks

Eizbach Cola	0,33l	€ 2,90		
Eizbach Cola Sugarfree	0,33l	€ 2,90		
Flötzingler Cola Mix			0,5l	€ 2,20
Rauch Saftschorle ♡	0,3l	€ 3,20		
Apfel, Orange, Cranberry, schwarze Johannisbeere, Rhabarber				
Thomas Henry Bitterlimonaden	0,20l	€ 2,60		
Tonic Water, Elderflower Tonic, Mystic Mango, Pink Grapefruit				

Wasser

Plose Gourmet Still	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 4,60
Plose Gourmet Sprudel	0,25l	€ 3,00	0,75l	€ 4,60

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch, ♡ vegan

Schaumwein

	0,1l	0,75l
Cremant 1816, Blanc de Blancs Familie Lieubeau, Loire, Methode Traditionnelle Feinperlig, leicht und frisch, Folle Blanche für die Finesse, Chardonnay für die Aromen und die Frucht.	€ 4,90	€ 34
Cantina Soligo, Col de Mez, 100% Glera Prosecco Spumante Superiore DOCG Brut, Italien, Valdobbiadene	€ 3,90	€ 26

Weißwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine Octavie Sauvignon Blanc, Val de Loire	€ 5,00	€ 8,50	€ 29
Gröhl Grauer Burgunder, Rheinhessen	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
Domaine Reine Juliette Picpoul de Pinet 2017, Languedoc	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
AB Valley Wines Alvarinho, Minho, Portugal			€ 34
Weingut Potzinger Weissburgunder, Südsteiermark			€ 34
Domaine Tabordet Pouilly-Fumé, 100% Sauvignon Blanc, Loire			€ 38

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

Rosewein

	0,1l	0,2l	0,75l
Domaine Morgues du Grés, Fleurs d'Eglantine Cuvée aus Grenache, Mourvèdre und Syrah Vallée du Rhône	€ 4,00	€ 7,00	€ 22,50

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,75l
Château Lamothe, Belair Bergerac 2015, Dordogne	€ 4,50	€ 8,00	€ 26
Domaine Morgues du Grés, Galets Rouges, Cuvée aus Syrah und Grenache Vallée du Rhône	€ 4,00	€ 7,50	€ 25
Domaine Lafond, Lirac Cuvée aus Syrah und Grenache, Barriques, 2017 Cotes du Rhône, Lirac			€ 35
Château Laride Bordeaux 2009, Haut Médoc			€ 37

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

Scotch Whisky

Tobermoray 18y Ledaig 46,3% Vol. 4cl € 18,50

Blended Irish Whiskey

Roe & Co. 45% Vol. 4cl € 6,50

Rye Whiskey

Old Overholt 40% Vol. 4 cl € 6,00

Barbados Rum

Banks 7 Island 43% Vol. 4cl € 6,00

Plantation Overproff O.F.T.D. 69% Vol. 4cl € 5,50

Guyana Rum

Plantation Pineapple 40% Vol. 4cl € 6,00

Tequila

Cuervo Tradicional Reposado 100% Agave 38% Vol. 4cl € 5,00

Gin

Roku Japanese Craft Gin 43% Vol. 4cl € 7,50

Wermut

Punt e Mes 16% Vol. 4cl € 3,00

Mancino Chinato 17,5% Vol. 4 cl € 6,50

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

Cocktail

Whisky und Bourbon

Whisky Sour	(Whisky/Bourbon, Zitrone, Zucker)	€ 8,50
Manhattan	(Whiskey/Bourbon, Wermut, Angostura)	€ 9,50
Old Fashioned	(Whiskey/Bourbon, Angostura, Zucker)	€ 10,50

Gin

Negroni Radicale	(Gagliardo Bitter, Wermut, Gin)	€ 9,50
Gin Basil Smash	(Gin, Basilikum, Zitrone, Zucker)	€ 10,50
Last Word	(Gin, Chartreuse Grün, Limette)	€ 9,50

Vodka

Espresso Martini	(Vodka, Frangelico, Espresso doppio, Zucker)	€ 9,50
Cosmopolitan	(Vodka, Grand Marnier, Limette, Cranberrysaft)	€ 9,50

Rum

Pineapple Daiquiri	(Rum, Limette, Zucker)	€ 9,50
Paranubes Caipirinha	(Rum, Limette, Zucker)	€ 12,50

Tequila

Margarita	(Tequila, Cointreau Noir, Limette)	€ 9,50
-----------	------------------------------------	--------

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

Longdrink

5cl/0,2l

Wermut

Punt e Mes / Thomas Henry Tonic	€ 6,50
Asbach Rosé Aperitif / Thomas Henry Elderflower Tonic	€ 7,00
Mancino Kopi / Thomas Henry Tonic	€ 10,50

Gin

Roku Gin / Thomas Henry Tonic Water	€ 9,50
Botanist Gin / Thomas Henry Tonic Water	€ 11,50
Tanqueray Flor de Sevilla Gin / Thomas Henry Tonic Water	€ 9,00
Tonka Gin / Thomas Henry Tonic Water	€ 10,50

Vodka

Nemiroff Deluxe Vodka / Thomas Henry Spicy Ginger	€ 9,50
---	--------

Tequila

JC Tradicional / Limette / Meersalz / TH Ultimate Grapefruit	€ 9,50
--	--------

Whisky

Old Overhold Straight Rye Whisky / Angostura / TH Ginger Ale	€ 9,50
--	--------

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan

Kaffee

Espresso al banco	€ 0,80
Espresso	€ 1,80
Espresso doppio	€ 2,80
Café crème	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,80
Milchkaffee (350ml French Press)	€ 4,50
Kaffee (350ml French Press)	€ 4,50

Tee

Frischer Minz Tee	€ 3,20
Beutel Tee verschiedene Sorten	€ 2,80

Alle Preise verstehen sich als brutto Preise inklusive MwSt. ohne Trinkgeld.

 vegetarisch,  vegan