

GRIST & GRAIN

COCKTAIL | COFFEE | FOOD

Liebe Gäste,

willkommen im Grist & Grain.

Unser Bestreben dient Ihrem Wohlbefinden!

Die von uns verwendeten Nahrungsmittel werden - aus Respekt gegenüber der Natur und dem zugrunde liegendem Handwerk - verantwortungsvoll ausgewählt und zubereitet. Unser Fokus liegt dabei auf saisonal, regional und nachhaltig. Wir suchen aktiv gleichgesinnte Familienbetriebe, die unseren Fokus teilen, um unsere Ware zu beziehen. Sie können von uns frisch zubereitete Gerichte, basierend auf pflanzlicher oder tierischer Herkunft, erwarten und sich darauf freuen. Begleitet werden unsere Speisen natürlich von genauso sorgsam ausgewählten und empfohlenen Getränken.

Selbstverständlich können Sie sich darauf verlassen, dass wir allerhöchste Hygiene Standards einhalten und kontrollieren. Heute mehr denn je gilt die Bedeutung unseres Namens, von echtem Schrot & Korn, es ist drin was draufsteht, als unser Programm!

Freundlichst
Ihr Dirk Gerrard

Die Allergen- und Zusatzstoffkarte finden Sie auf der letzten Seite.

Außerhaus-Verkauf zum Abholen

von 17 Uhr bis 21 Uhr

Suppen

Erbsen-Minze Crème Suppe ♥ ^(H) € 4,50

Vorspeisen

Wirsing-Dattel-Rolle ♥ ^(A, J) € 10,50

Quitten-Chutney

CousCous-Gemüse Bällchen ♥ ^(A, H, K) € 6,50

Tomatensugo

Salatvariation

GoodFoodKitchen Salat ♥ ^(F)

Romana-, Rucola-Salat, Gurken, Karotten, Birnen,
Quitten Chutney, Salatkerne, hausgemachte Vinaigrette € 8,50

Caesar Salat ^(D, G, J)

Romana-Salat, Parmesan, Worcestersauce,
Sardellen, Kapern, Croutons € 9,50

Beilagen Salat ♥ ^(F) € 3,90

...zusätzliche Salat Toppings

Tranchen vom Filet des bayrischen Alm Ochsen € 6,50

Tranchen vom gebratenen Hähnchen-Schenkel € 4,50

CousCous-Gemüse Bällchen ^(A, H, K) € 3,50

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

 vegetarisch, ♥ rein pflanzlich

Pasta

- Hausgemachte Tagliatelle Bollo** ♡ (A, I) € 7,50
rote Linsen, Karotten, Tomaten-Sauce
- Hausgemachte Tagliatelle Primavera** ♡ (A, I, F) € 8,50
frisches Gemüse, frische Kräuter, Weißwein-Sauce
- Hausgemachte Tagliatelle Szegediner Art** ♡ (A, I) € 8,50
Spitzpaprika, Tomaten-Sauce
- Hausgemachte Lasagne** ♡ (A, I) € 8,50
Gemüse, Pilze, rein pflanzliche Bechamelsauce
- Hausgemachte Ravioli mit Kürbis und Apfel** ♡ (A, H) klein € 9,50
kandierte Walnuss Butter Sauce groß € 15,50
- Parmigiano Regiano DOP Vecchio** 🍷 (G) € 2,50
gerieben, portioniert, circa 30g

Hauptspeisen

- Schwarzwurzel Mangold Roulade** ♡ (K, F) € 14,50
mit Kichererbsencreme, Kartoffelcroutons
auf Bulgogi- und Tomatensauce
- Filet** vom bayrischen Alm Ochsen 140g € 21,50
- Filet** vom bayrischen Alm Ochsen 200g € 29,50
Kartoffel-Croutons, Gemüse, hausgemachte Jus (A, G, I)

Dessert

- Lava Cake aus dunkler Schokolade** 🍷 (A, C, G) € 5,50
Beerensauce
- Frühlingsschnitte** ♡ (A, H) € 6,50

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

🍷 vegetarisch, ♡ rein pflanzlich

Schaumwein

0,75l

Cantina Soligo, Col de Mez, 100% Glera
Prosecco Spumante Superiore DOCG Brut,
Italien, Valdobbiadene

gekühlt

€ 18

Weißwein

0,75l

Gröhl
Grauer Burgunder, Rheinhessen

gekühlt

€ 17

Rotwein

0,75l

Château Lamothe, Belair
Bergerac 2015, Dordogne

€ 18

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

 vegetarisch,  rein pflanzlich

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,  rein pflanzlich

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	€ 9,50
Botanist Gin/ Thomas Henry Tonic	€ 11,50
Tanqueray Flor de Sevilla Gin, Thomas Henry Tonic	€ 9,00
Roku Gin / Zitrone / Zucker / Basilikum / TH Mystic Mango	€ 12,50

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,  rein pflanzlich

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

Beutel Tee verschiedene Sorten	€ 2,80
-----------------------------------	--------

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

 vegetarisch,  rein pflanzlich

Auflistung

- A - glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus),
 - B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
 - C - Eier und Eierzeugnisse,
 - D - Fische und Fischerzeugnisse,
 - E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
 - F - Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
 - G - Milch und Milchprodukte,
 - H - Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse),
 - I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
 - J - Senf und Senferzeugnisse,
 - K - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
 - L - Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l,
 - M - Lupinen und Lupinenerzeugnisse
 - N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- 1 - Farbstoff
 - 2 - coffeinhaltig
 - 3 - chininhaltig
 - 4 - sulfate

Die Kennzeichnung der Allergenischen Stoffe sind mit den Buchstaben / Zahlen (A – N ODER 1 – 4) gekennzeichnet und in beiden dazu gehörigen Gerichten/Getränke markiert.

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

 vegetarisch,  rein pflanzlich