

# WELCOME!

Willkommen im Grauwinkels.

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen!  
Unsere Mission ist es, Sie mit leckeren Speisen, Getränken, Lebensfreude  
und Gastfreundschaft zu begeistern.

Unsere kulinarische Welt ist inspiriert von der Levante Küche  
und unserem internationalen Mitarbeiterstamm.

Für unsere Speisen verwenden wir überwiegend  
Produkte aus der Region und der Saison.  
Wer als Fremder in unser Haus kommt, soll als Freund wieder gehen.

Ihre Grauwinkels & Crew

## Aperitifs

Apfel-Secco, Dupres alkoholfrei 5 €  
Wegeler Brut, Riesling Sekt, Wegeler, Rheingau, Deutschland, 6 €  
Tresor Crémant de Loire Rosé brut 39 €  
Champagner Lallier Rosé 0,75l 62 €

Aperol Spritz 8 € ◦  
Crodino Spritz alkoholfrei 8 €  
Rossgoschen Gin Tonic 9 €  
Belsazar Rose & Tonic 7 €  
Tanqueray & Tonic 8 €  
Gordon's Pink Gin & Tonic 8 € ◦  
Tanqueray Sevilla & Tonic 8 €



Ginger Sound mit Henrys Tonic auf Eis 8,5 €

Tekirdağ Rakı Gold Series 45 % 8,5 €  
Den Tekirdağ Rakı Gold kannman als Glanzstück der Destillierkunst bezeichnen.

Yeni Raki Ala 45 % 8,5 €  
Der Name **ALA**, welchen man sinngemäß mit „überragend“ übersetzt, beschreibt den Geschmack dieses  
außergewöhnlichen Raki am besten.

# SPEISEN

Unser kleine, aber feine, Auswahl an leckerem Soulfood aus der Levante Region.  
Ausgesuchte Zutaten mit höchster Qualität von Produzenten aus Niedersachsen wie z.B. Gärtnerei Rothenfeld Isernhagen, Hof Seveloh Oppershausen, Hof Soltau Eiklingen, Hof Santelmann Nordburg, Hofkäserei Backensholz Husum, Demeter Bäckerei Backwerk Hannover, Frioli Eis Hannover & viele mehr.

## Pickles

Brot-Variation 3 € / Marinierte Oliven 3.50 €  
Sesam-Fladen gegrillt 2.5 € / Geröstete Nüsse 2 € / Kräuter-Quark-Dip 2,5 € /

## Mezze - Mix 23.00 €

Ein Mix aus unseren Vorspeisen in kleinen Schälchen dazu  
Eingelegtes, Kräutersalate, Dips und Fladenbrot

## Frühlingskräuter - Hummus 14.00 € - Vegan -

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Pimento, Pflücksalate

## Feigen – Couscous - Salat 19.00 € - Veggie -

mit Granatapfel, Frühlingslauch, Koriander und Feta

## Fattoush - Brotsalat 15.00 € - Veggie -

Brotsalat mit Gurke, Tomaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Minze,  
Joghurt und Sumach

## Eismeerlachs-Tatar 19.00 €

mit Avocado, Schmand-Meerrettich-Creme, Dill und gegrilltem Pfirsich

## Zucchini-Kartoffel-Suppe 6,5 € - Veggie -

mit Minze und Joghurt

## Vegetarisch

## Baba Ganoush 16.00 € - Vegan -

auf gerösteten Batard-Brot, Wiesenkräutersalat, Granatapfel, Sirup und Pimento

## Fish und Seafood

**Alaska Königskrabbe gebacken 26.00 €**

Limetten-Chili-Mayonnaise, geröstetes Baguette und Salat

**Bachforelle a la Plancha gegrillt 27.00 €**

ganze Forelle ohne Gräten mit würzigen Gemüse und Sesam-Kartoffeln

**Garnelen 28.00 €**

in Zitronen-Tomaten-Sauce, Koriander, Fenchel, Datterino-Tomaten und gerösteten Fladenbrot

**Miesmuscheln á la Crème 25.00 €**

mit Fenchel, Möhren, Lauch, Kerbel und gerösteten Café-de-Paris Baguette

## Meat

**Lamm-Chops vom Grill 30.00 €**

Wachsbohnen-Tomatensalat, Majoran, Petersilie und Kürbis-Hummus

**Sirloin – Rindsteak rosa 30.00 €**

mit Gurken-Pfirsich-Kimchi und gebackenen Sweet-Potatoe

**Severlohs Zitronen - Hähnchen 26,50 €**

mit Koriander-Bulgur, Tomate und Pinienkernen

## Sides

Petersilien-Kartoffeln 4.00 € , Koriander-Bulgur 4 €, Chorizo-Kartoffel-Mus 4,5 €

## Cheese

**Backensholzer Rohmilchkäse 15.00 €**

Beeren, Nüsse, Kräuter-Quark-Dip und Sonnenblumenbrot

## Sweets

Heidelbeeren Eton Mess mit Mascarpone-Vanillecreme, Meringe und Crumble 8.50 €

**Espresso-Schokoladen-Creme** mit marinierten Beeren, Pfirsich, Honig und Basilikum 8.50 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränke enthalten sind. Ein schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden

a mit Farbstoff / b mit Konservierungsstoff / c mit Antioxidationsmittel / d mit Geschmacksverstärker / e geschwefelt / f geschwärzt / g mit Phosphat / h koffeinhaltig / j chininhaltig / k mit Süßungsmittel

# WEIN VON HIER

Es gibt fantastischen Wein aus Deutschland zu erleben.  
Wir haben hier eine kleine Auswahl unserer Lieblinge und Favoriten für Sie zusammengestellt.

## Mosel

- 2015 Riesling „Für Feen und Elfen“, QbA, feinherb, Weingut Nick Köwerich 30 0,75 l
- 2009 Riesling „Für Träumer und Helden“, Spätlese, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2018 „Fräulein Mosel“ Leiwener Laurentiuslay, Riesling Kabinett, Weingut Nick Köwerich 34 0,75 l
- 2011 Riesling Zeltinger Sonnenuhr, Spätlese, Weingut J.J. Prüm 30 0,75 l
- 2015 Riesling\* Scharzhofberger, Kabinett, Weingut Egon Müller 78 0,75 l

## Baden

- 2011 Malterdinger Spätburgunder, QbA, trocken, Weingut B. Huber 34 0,75 l
- 2007 Blauer Spätburgunder -R-, Barrique Reserve, QbA, Weingut Seeger 74 0,75 l

## Rheingau

- 2013 Geheimrat J, Riesling Spätlese, trocken, Weingüter Wegeler 44 0,75 l

## Rheinhessen

- 2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf 8 0,2 l 30 0,75l
- 2015 Sankt Laurent, trocken, Weingut Becker Landgraf 8 0,2 l 30 0,75l

## Nahe

- 2018 Weißburgunder „S“ QbA, trocken, Weingut Emrich Schönleber 39 0,75 l
- 2018 Frühlingsplätzchen Riesling „Großes Gewächs“, Weingut Emrich Schönleber 49 0,75 l

## Franken

- 2018 Riesling pur mineral, trocken, Weingut Fürst, Franken 8,5 0,2 l 30 0,75 l
- 2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 39 0,75 l
- 2014 Spätburgunder Centgrafenberg, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 48 0,75 l

# WEIN AUS DER FERNE

Unsere sonnigen Begleiter aus dem Süden, abgestimmt auf unsere Speiseauswahl

## Israel

2018 Yarden Galiläa, Sauvignon Blanc Golan Heights Winery **0,2l 9** / 34 0,75 l

## Frankreich

2016 Puligny-Montrachet, Burgund, Etienne Sauzet 89 Fl. 0,75 l

2016 Chassagne-Montrachet, Burgund, Niellon 72 Fl. 0,75 l

2016 Corton-Charlemagne, Burgund, Chanson Père & Fils 129 0,75 l

2014 Vouvray Sec Tendre AOC, Loire, Château Gaudrelle 32 Fl. 0,75 l

2008 Château Rayne Vigneau\*, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Sauternes, Château Rayne 59 Fl. 0,75 l

## Italien

2020 La Segreta IL BIANCO DOC, Sizilien **8 0,2l** 28 0,75 l

2016 Pecorino Ulisse Terre di Chieti, Abruzzen, Tenuta Ulisse 28 0,75 l

2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA, **8,5 0,2 l** / 29 0,75 l

2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien **8,5 0,2 l** / 32 0,75 l

## Spanien

2019 Mas La Roca, trocken, Penedes **7,50 0,2l** 27 0,75 l **Rosé**

2010 Septentrion Crianza, Navarra, Bodegas Orvalaiz 64 Fl. 1,5 l

2013 Tinto Pesquera Crianza, Ribera del Duero, Alejandro Fernandez 39 0,75 l

2013 Enate Cabernet – Merlot DO, Somontano, Bodegas Enate 33 0,75 l

## Afrika

2019 Chenin Blanc, Estate Range, Fairview Wines, Coastal Region 35 0,75 l

## Neuseeland

2018 Sauvignon Blanc, Wild Rock, Marlborough 34 0,75 l

## Amerika

2016 Chardonnay, Three Thieves, Kalifornien 36 0,75 l

2017 Zinfandel, Geysir Peak Winery, Kalifornien 32 0,75 l

## Türkei

2017 Viognier, Entrika, Dömez, Kirklareli, Eceabat **8 0,2 l** / 28 0,75 l

2010 Smyrna "Cabernet Sauvignon-Petit Verdot", Izmir, LA BagcilikSarapcilik 31 0,75 l