

# 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



Scannen und Einchecken! Vielen Dank

## Aperitifs

Prisecco weissduftig, Manufaktur Geiger 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 €

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 €

Lillet Winter Time 8,5 €

Lillet, Apfelsaft, Tonic und Zimt

---

**GRAUWINKELS** ◦

SCHLOSSKÜCHE

---

# X-MAS MENUE

## VEGETARISCHES MENUE 48 €

### Bunte Ofen-Bete

Joghurt, Zitronenöl, Pinienkerne und Salat (14 €)

### Topinambur-Suppe

mit Mandarine und Vollkorn-Crumble (6,5 €)

### Nussbraten

mit Karotten, Aprikosen, Champignons und Süßkartoffel-Püree  
(24 €)

### Zimt – Crème brûlée

und Sorbet (9 €)

## FESTTAGS – MENUE 58 €

Krustentier-Biquet mit Cheddar-Stange (9 €)

### Eismeer-Lachsforelle gegrillt

Schwarzwurzel in Rahm, Preiselbeeren, Thymian  
und Kartoffel (27 €)

### Französische Entenbrust

Brombeerjus, Orangenwirsing, Apfel-Rotkohl-Marmelade  
und Semmelknödel (30 €)

### Crunchy Opera

mit Kirschen (7 €)

# 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 € / Kürbis-Dip 2,5 € /  
Rote Bete Dip 2,5 €

## Mezze - Mix 24.00 €

Ein Mix aus unseren Vorspeisen in kleinen Schälchen und Rote Bete Püree mit Joghurt und schwarzem Kümmel, würziger Möhrensalat, Salat von Artischocken und Bohnen, Arabischer Salat aus Tomate, Paprika, Gurke Eingelegtes, Dips und Fladenbrot

## Unser Hummus 15.00 € - Vegan -

Tahini, geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Piemento und Fladenbrot

## Fisch & Meat

### Safran-Fisch-Pot 25.00 €

Gegrillte Meeresfische, Fenchel, Erbsen, Lauch und geröstetes Landbrot

### Rehrücken 32.00 €

Semmelknödelschnitte, rahmiger Wirsing und Preiselbeeren

### Hirsch-Ragout 30.00 €

Wurzelgemüse, Wacholderjus und Zimt-Spätzle

## Cheese

### Backensholzer Rohmilchkäse 15.00 €

Beeren, Nüsse, Kräuter-Quark-Dip und Sonnenblumenbrot

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

- 2010 Riesling Einblick No. 1, Qualitätswein Weingut Nick Köwerich **8,5 0,2l** 30 0,75 l
- 2018 Herr Mosel Köwericher Laurentiuslay Riesling, Mosel/Saar N. 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

- 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
- 2009 Juwel Spätburgunder, Krone 56 0,75 l
- 2009 Spätburgunder, QbA, trocken, Krone 39 0,75 l
- 2007 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder, QbA, trocken, Krone 48 0,75 l

## Rheinhessen

- 2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf **8 0,2 l** 30 0,75l
- 2015 Sankt Laurent, trocken, Weingut Becker Landgraf 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 30 0,75 l
- 2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst **9,5 0,2 l** 39 0,75 l
- 2014 Spätburgunder Centgrafenberg, QbA, trocken, Weingut P. Fürst 48 0,75 l
- 2009 Spätburgunder Hunsrück, Grosses Gewächs, trocken P. Fürst 98 0,75 l

## österreich

- 2015 Zweigelt handverlesen, trocken, Süd-Steiermark, Eduard Tschepp 26 0,75 l

# WEIN AUS DER FERNE

Unsere sonnigen Begleiter aus dem Süden, abgestimmt auf unsere Speiseauswahl

## Frankreich

- 2020 Sancerre AOC, Loire, Domaine Girard 36 0,75 l
- 2020 Viognier, Domaine Gassier 34 0,75 l
  
- 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
- 2011 Volnay Clos des Angles, Burgund, Dom. Marquis d'Angerville 89 Fl. 0,75 l
- 2010 Morey-Saint-Denis, Burgund, Méo-Camuzet 79 Fl. 0,75 l
- 2010 Oppidum, Languedoc, Domaine de St-Eugene 39 Fl. 0,75 l
- 2010 Consul, Languedoc, Domaine de St-Eugene 58 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
  
- 2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien **8,5 0,2 l** / 32 0,75 l
- 2018 Terre Avare Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Terre Avare 29 0,75 l
  
- 2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA, **8,5 0,2 l** / 29 0,75 l
- 2019 Tank 32 Primitivo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA 29 0,75 l
- 2017 Langhe Nebbiolo DOC, Piemont, La Spinetta 46 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

## 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, Geyser 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 BagcılıkSarapçılık 31 0,75 l