

ESSEN & TRINKEN

Willkommen!

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

Apéritifs

Sekt Geheimrat «J» 0,1 l 8 €

Prosecco weissduftig,
Manufaktur Geiger alkoholfrei 0,1 l 6 €

Aperol Spritz 9 € ◦

Belsazar Rose & Tonic 9 €

Tanqueray & Tonic 9 €

Gordon's Pink Gin & Tonic 9 € ◦

Tanqueray Sevilla & Tonic 9 €

Ginger Sound mit Henrys Tonic auf Eis 9 €

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.

Spring – Menü

68 €

Spargel-Crème Suppe mit Bärlauch-Pesto und Croutons
Eismeer-Lachs-Ceviche mit Limetten-und Rhabarbersaft, Gurke, Chili und Avocado
Lamm-Rücken gegrillt, Rhabarber-Chutney, grüner Spargel und Rissolle-Kartoffeln
Eierlikör-Tiramisu-Trifle Joghurt-Quark-Creme und Schokoladen-Crumble

Spargel – Menü

60 €

Caesar Spargel-Salat mit Parmesandressing, Tomate, Kapern und Sardellen
Spargel von Santelmann im Bund mit Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und
Petersilien-Kartoffeln und Kalbschnitzel (36 €)
Ricotta-Creme mit schwarzer Johannisbeere und Rhabarber

Pickles vorweg auf den Tisch

Brot-Variation 4 € / Marinierte Oliven 4 €
Sesam-Fladen gegrillt 3 € / Geröstete Nüsse 2,5 € / Bärlauch-Piemento-Dip 3 €

Vorspeisen

Mezze – Vorspeisen - Mix in kleinen Schälchen
Spargel-Salat, Hummus, Bulgur-Tomaten-Pilaw,
Roastbeef in Tomaten-Petersilien-Vinaigrette, Tursu, Oliven
Caesar Salat mit Parmesandressing, Radieschen-Gurken-Salat
Oliven und Bärlauch-Piemento-Dip 24 €

Unser Hummus mit geröstete Kichererbsen, Granatapfel, Piemento, geröstetes Brot und
Pflücksalate 17 €

Caesar Spargel-Salat mit Parmesandressing, Tomate, Kapern und Sardellen 18 €

Gegrillter Camembert mit Pflücksalaten, Rosmarin, Himbeeren, Pistazien, Seeds
und gegrilltem Brot 17 €

Eismeer-Lachs-Ceviche mit Limetten-und Rhabarbersaft, Gurke, Chili und Avocado 20 €

Suppe

Spargel-Crème Suppe mit Bärlauch-Pesto und Croutons 8 €

Frühlingskräuter-Suppe mit Lauch, Kartoffel, Ei und Radieschen 8 €

Fisch

Steinbutt pochiert mit Granatapfel, Erbsenpüree und Frühlingslauch 30 €

Garnelen gegrillt auf Bulgur-Pilaw, Bärlauch und geschmolzene Tomaten 29 €

Veggie

Gegrillter grüner Spargel mit Romescosauce, Himbeer-Balsamico, Brunnenkresse und Olivenbrot-Chips 24 €

Spargel-Risotto mit Bärlauch, Erbsen, Minze, Hafer-Beurre blanc und Burrata 24 €

Meat

Lamm-Rücken gegrillt, Rhabarber-Chutney, grüner Spargel und Risssole-Kartoffeln 34 €

Milch-Zicklein sanft geschmort, grüne Bohnen, Schalotten-Butter und Bärlauch-Kartoffelpüree 32 €

Cheese

Backensholzer Rohmilchkäse Beeren, Nüsse, Rhabarber-Chutney und Sonnenblumenbrot 18 €

Sweets

Ricotta-Creme mit schwarzer Johannisbeere und Rhabarber 9,5 €

Eierlikör-Tiramisu-Trifle Joghurt-Quark-Creme und Schokoladen-Crumble 9,5 €

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind. Eine 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 IM GLAS

	0,2 l / €	0,75 l €
2020 Sauvignon Blanc, Qba., trocken, Weingut Ortenberg	9	30
2013 Geheimrat J, Riesling Spätlese, tr., Weingüter Wegeler	10	36
2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf	9	30
2018 Riesling pur mineral, trocken, Weingut Fürst, Franken	9	30
2017 Spätburgunder „Tradition“, QbA, trocken, Weingut P. Fürst	11	39
2018 Nostre Pais Rouge, Costières de Nîmes - Michel Gassier	11	39
2016 Tank 26 Nero d'Avolo IGT Appassimento, Sizilien, Camivini SPA	10	36

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

2019 Riesling Einblick No. 1, Qualitätswein Weingut Nick Köwerich	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

2020 Sauvignon Blanc, Qba., trocken, Weingut Ortenberg	29	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	36	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	30	0,75 l
2015 Sankt Laurent, trocken, Weingut Becker Landgraf	30	0,75 l

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 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, Costières de Nîmes - Michel 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^{er} 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 28 0,75 l
2016 Pecorino Ulisse Terre di Chieti, Abruzzen, Tenuta Ulisse 28 0,75 l
2017 Chianti Gineprone, DOCG, Italien 32 0,75 l
2018 Terre Avare Primitivo di Manduria DOC, Apulien, Terre Avare 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

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