

MENUE

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

Vaux Cuvee, trocken, Schloss Vaux, Rheingau 0,1 l 8 €

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

Aperol Spritz 9 €
Lillet Wild Berry 9 €
Moscow Mule 9 €
Pink Paloma 9 €
Botanical Gin Tonic 9 €
Ginger Sound & Tonic 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 Severloh Oppershausen, Hof Soltau Eiklingen, Hof Santelmann Nordburg,
Hofkäserei Backensholz Husum, Demeter Bäckerei Backwerk Hannover, Frioli Eis Hannover & viele mehr.

Sommer - Menü

69 €

Rindtatar- Bruschetta mit Ancho-Aioli,
gegrillten Kräuterseitlingen und Radieschen

Gegrillter Müritz-Stör, Ostsee-Kimchi, Schnelles Wildkräuter aus Grammendorf
und grüner Mayo

Entrecôte vom Grill, karamellierte Schalotten, Senf-Jus, grüner Spargel und
Butterkartoffeln

Frische Beeren mit Schafsmilch-Labneh und Orangenöl

Pickles vorweg auf den Tisch

Brot-Variation 4 € / Marinierte Oliven 4 €

Sesam-Fladen gegrillt 4 € / Geröstete Nüsse 2,5 € / Wiesenkräuter-Dip 3 € / Tomaten-
Rucola-Dip 3 €

Vorspeisen

Mezze – Vorspeisen - Mix in kleinen Schälchen

Unser Hummus, Bulgur-Tomaten-Pilaw,
Tursu – eingelegtes Gemüse, Oliven, Fattoush - Brotsalat
Pfirsich mit Burrata und Rindstatar
und Dips 25 €

Fattoush – Brotsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen, Salat, Minze, Petersilie, Joghurt und
Sumach 19 €

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

Rindtatar- Bruschetta mit Ancho-Aioli, gegrillten Kräuterseitlingen, Radieschen und
Salat 23 €

Pfirsich gegrillt mit Burrata, Ahornsirup, Minze, Pflücksalaten und Sesam 19 €

We don't serve fast food. We serve good food as fast as possible.

Suppe

Burned – Auberginen-Suppe mit Kartoffel, Lauch und Kokosmilch 8,5 €

Fisch

Gegrillter Müritz-Stör, Ostsee-Kimchi, Schnelles Wildkräuter aus Grammendorf und grüner Mayo 32 €

Fisch-Pot, Zitronen-Tomaten-Sauce mit Petersilie, Fenchel, gebratene Meeresfische und gerösteten Fladenbrot 32 €

Veggie

Aubergine mit Chermoula, Bulgur, Koriander, Mandeln, Joghurt und Frühlingszwiebeln 24 €

Meat

Entrecôte vom Grill, karamellierte Schalotten, Senf-Jus, grüner Spargel und Butterkartoffeln 36 €

Severlohs Zitronen-Hähnchen Kapern-Zitronen-Sauce, und Gnocchi in Salbei-Butter 32 €

Cheese

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

Sweets

Schokoladen – Gâteaux mit Karamell, Pfirsich und Eis 12,5 €

Frische Beeren mit Schafsmilch-Labneh und Orangenöl 11 €

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 IM GLAS

	0,2 l / €	0,75 l €
2020 Sauvignon Blanc, Qba., trocken, Weingut Ortenberg	10	32
2020 Grauburgunder, trocken Weingut Becker Landgraf	10	32
2019 Riesling Einblick No. 1, Qba., Weingut Nick Köwerich	9	31
2020 Tapas Gaston, Verdejo, trocken, Zuazo Gaston, La Rioja	9	31
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