Grötsch's
Gasthof

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat (j)	4,50 €
Heidekräuter-Schaumsüppchen (g)	6,20 €
Bruschetta an Salatbukett (a,j)	6,40 €
Bruschetta für 2 Personen an Salatbukett (a,j)	8,20 €
Räucherlachs an Kartoffelpuffern mit Sour Cream und Salatbukett (g,d,j)	12,50 €

Salate

Zu den Salaten wählen Sie bitte zwischen Joghurtdressing und Hausdressing (Balsamico-Senf).

„Hähnchen“ bunt gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Gurke, Paprika und Sprossen, dazu frisch gebratene Hähnchenbruststreifen mit Honig und Balsamico (j)	12,40 €
„Neptun“ bunt gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Gurke, Paprika und Sprossen, dazu Räucherlachs (j,d)	14,30 €
„Roastbeef“ bunt gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Gurke, Paprika und Sprossen, dazu Roastbeef-Röschen (j)	14,80 €

Grötsch's
Gasthof

Rund um die Knolle

Ofenkartoffel
mit Sour Cream und Gemüse an Salatbeilage (g,j) 12,20 €

Ofenkartoffel 14,20 €
mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Honig
und Balsamico, dazu Sour Cream an Salatbeilage (g,j)

Ofenkartoffel 15,30 €
mit Räucherlachs und Sour Cream an Salatbeilage (g,d,j)

Flammkuchen

„Elsässer Art“ 9,80 €
mit Speck und Zwiebeln (g)

„Mozzarella“ 10,80 €
mit Pesto, Cocktailtomaten, Rucula und Mozzarella (g)

„Pilze“ 13,20 €
mit Speck, Zwiebeln und Kräutersaitlingen (g)

„Lachs“ 14,20 €
mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Spinat und Räucherlachs (g,d)

Grötsch's
Gasthof

Hauptgerichte

Hausgemachte Currywurst mit Pommes Frites (7,j)	10,50 €
Grützwurst hell (saisonal) mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke	13,80 €
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remoulade an Salatbeilage (g,j)	14,50 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade an Salatbeilage (c,g,j)	17,50 €
Heidschnuckenleber mit Apfel und Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf (gegen Aufpreis auch gern mit Bratkartoffeln) (g)	17,90 €
Lachsfilet frisch gebraten auf Pasta mit Cocktailtomaten und Blattspinat (d,c,a)	20,50 €
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Pilzgemüse in Rahm und Kroketten (g,c,j)	20,80 €
Saisonales Gemüse auf Wunsch dazu	4,00 €

Grötsch's
Gasthof

Schnitzel vom Hähnchen oder Schwein

„Wiener Art“ paniert, mit Zitronenecke garniert (a,c,j)	17,60 €
„Jäger Art“ paniert, mit Pilzen und Zwiebeln in dunkler Jus (a,c,j)	19,20 €
„Rahm-Schnitzel“ paniert, mit Champignonrahmsauce (a,c,g,j)	19,80 €
„Ungarische Art“ paniert, mit fruchtig-scharfer Paprika-Zwiebelsoße (a,c,j)	19,80 €
„Italia“ naturgebraten, mit Pesto, Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Balsamico-Creme (a,g,j)	20,50 €

Alle Schnitzel werden auf Wunsch mit Pommes Frites
und einem Salat gereicht.

Kroketten	1,50 €
Bratkartoffeln	2,50 €

Grötsch's
Gasthof

Für unsere kleinen Gäste

2 Kartoffelpuffer 5,90 €
mit Apfelmus an Salatbukett (a,c,j)

Chicken Nuggets 8,70 €
mit Pommes an Salatbukett (a,c,j)

Schnitzelchen 10,50 €
paniert, mit Kroketten an Salatbukett (a,c,j)

Desserts

Kugel Eis
variierende Sorten mit Deko (g) 2,30 €

Tartufo 7,90 €
mit Limette, Krokant, Schokolade (g)

Grötsch's
Gasthof

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeloxid und Sulfite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse