



SPEISEKARTE

FRÜHJAHR | SOMMER 2021

Vorspeisen & Kleinigkeiten

- Hausgebackenes Brot**
mit Bärlauch-Aioli & Paprika-Currydipp **VEGGI** 4,50
- Bunter Spargel-Flammkuchen**
mit Estragonschmand und geschmolzenen Kirschtomaten **VEGGI** 13,00
- Variation vom schottischen Räucherlachs**
mit buntem Frühlingsalat, Kräuterschmand & krossen Kartoffelplätzchen 15,00
- Gebratene Lammkoteletts**
mit mediterranem Gemüse und eingelegtem Schafskäse 15,50
- Gebratene Jakobsmuscheln**
mit Erdbeer-Spargelsalat und Pistazien 17,50
- TIPP: Gemischte Vorspeisenplatte**
(für alle, die sich nicht entscheiden möchten oder können) 17,50

Suppen

- Asiatische Karotten-Ingwercremesuppe**
- ohne hausgeräucherte Entenbrust **VEGGI** 6,00
- mit hausgeräucherte Entenbrust 7,50
- Spargelcremesuppe**
- mit Bärlauch-Croutons **VEGGI** 6,00
- mit Räucherlachsstreifen 7,50

Salate

- Bunter Beilagensalat** mit Gurken, Tomaten & Möhren **VEGGI** 4,50
- Großes bunter Salatteller** **VEGGI**
mit Sprossen, Kernen & Balsamico-Honigdressing, dazu
- gratinierter Ziegenkäse & karamellierte Walnüsse **VEGGI** 9,50
- gebratene Rumpsteakstreifen & Edelpilze 13,00
- gebratene Riesengarnelen & Mangochutney 16,50
- Thai-Salat** **VEGAN**
mit Mango, grünem Apfel, bunten Blattsalaten, Erdnüssen & Sesamdressing, dazu 12,00
- knusprige Falaffelbällchen & Erdnuss-Chillidipp **VEGAN** 13,50
- Satéspießchen von der Maishähnchenbrust & Erdnuss-Chilidipp 15,50
- gebratene Scampis & Mangochutney 16,50

Hauptspeisen vegetarisch

- 3 Reibekuchen mit Apfelmus** **VEGAN** 4,50
- Asiatisches Gemüsecurry** **VEGAN**
mit Kokos-Zitronengrassauce, Kichererbsen & Basmatireis 14,50
- Trüffel-Linguine** **VEGGI**
mit Parmesan-Sahnesauce, frischem Rucola, Trüffel & Kirschtomaten 15,50
- Original schwäbische Käsespätzle** **VEGGI**
mit krossen Röstzwiebeln & buntem Salat 14,50
- Safranrisotto** **VEGGI**
mit grünem Spargel & geschmorten Estragon-Tomaten
- dazu **gebratene Jakobsmuscheln** 12,50
21,50

Hauptspeisen Fleisch

- Rosa gebratene Roastbeefscheiben**
mit Sauce Tatar, buntem Salat und krossen Bratkartoffeln
- als **Vorspeisenportion** 14,50
- als **Hauptgangportion** 18,50
- Grunder Krüstchen**
mit Schmorzwiebeln, krossen Bratkartoffeln, Spiegelei & Frühlingsalat 15,50
- Kalbs-Currywurst** (200 g)
mit Süßkartoffelwedges und Coleslaw 15,50
- Pulled Pork Burger**
mit Cheddar und karamellisierten Zwiebeln,
dazu bunter Salat, Kartoffelwedges & Kräuterdipp 16,00
- „Kott on bleu“**
(Schweineschnitzel gefüllt mit Kottenwurst & bergischem Landkäse)
dazu krosse Bratkartoffeln & Frühlingsalat 17,50
- Gebratene Maishähnchenbrust**
mit asiatischem Zitronengras-Kokos-Gemüsecurry & Basmatireis 19,00
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb**
mit Kartoffel-Gurkensalat 21,50
- Linguine mit Hirschragout,**
aus Sauerländer Joggd mit frischen Pilzen & buntem Salat 21,50
- Kalbsgeschnetzeltes „Stroganoff Art“**
mit Rote Bete, dazu Kartoffelröstie und Frühlingsalat 21,50
- Argentinisches Rumpsteak**
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel, Kräuterschmand & buntes Gemüse 24,50

Der Grund

RESTAURANT & CATERING



Spargel

- Frischer Spargel** mit jungen Kartoffeln (wahlweise Butter oder Hollandaise) **VEGGI**
- mit gebratenem **Lachsfilet**
- mit gebratenen **Schweinefiletmedaillons**
- mit original **Wiener Schnitzel vom Kalb**

17,50
22,50
22,50
24,50

Hauptspeisen Fisch

- Penne mit gebratenen Edelfischen & Scampi**, knackigen Zuckerschoten und Bärlauchrahm

17,50

Gegrilltes Filet von der Dorade

- mit Ratatouille, Bärlauch-Gnocchi & zweierlei Pesto

18,50

„Fish & Chips our Style“

- vom Island Kabeljau, Limettenaioli, Kartoffelchips & Chinakohl-Papayasalat

19,00

Für unsere "kleinen" Gäste

- „Super Mario“ (Pasta mit Tomatensauce) **VEGGI**
- Apfelpfannkuchen** mit Zimt & Zucker **VEGGI**
- „KiSchni“ (Kinderschnitzel mit Pommes frites)

6,00
6,50
7,50

Dessert

Topfenpalatschinken

- mit Erdbeer-Rhabarbersalat und Honig-Mandelcrumble

7,00

Passionsfrucht-Schokoladen-Trifle

- mit Himbeer-Coulis

7,50

Weine & Getränke

Ein schönes **Bergisches Landbier** oder eine **kühle Flasche Wein** für Zuhause? Sprechen Sie uns bitte einfach an, wir haben eine schöne Auswahl für Sie zusammengestellt.

Take & Away

DER GRUND FÜR ZUHAUSE!

ABHOL- UND LIEFERSERVICE

Bestellungen per e-Mail info@der-grund.com oder die Nummer gegen Hunger

0 21 91 . 59 27 004

Unseren Online-Shop finden Sie unter www.der-grund.com

Mittwoch - Samstag 17.00 - 21.00 Uhr | **Sonntag** 12.00 - 14.00 Uhr und 18.00 - 21.00 Uhr

Unsere Verantwortung der Umwelt gegenüber nehmen wir sehr ernst. Deshalb arbeiten wir im „Take & Away“ ausschließlich mit **Geschirr aus Bio-Zuckerrohr-Fasern**, die als Nebenproduktion bei der Zuckerproduktion entstehen und zu **100% recycle-/kompostierbar** sind oder mit Produkten aus biologisch abbaubarem Bio-PLA-Kunststoff.

Ab 4 Personen (sortenreine Bestellung) liefern wir Ihnen unsere Gerichte auch gerne im Edelstahl-Warmhalterechaud.



VEGAN Vegan oder vegane Abwandlung möglich.

VEGGI Vegetarisch

Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Der Grund

RESTAURANT & CATERING