

Herzlich willkommen im

GRISOU!

Das Grisou ist seit Ende des Jahres 2001 im Holmhof (Dethleffsen-Hof) zuhause.

Es hat sich von der damals in der Kurzen Straße 1 beheimateten Eckkneipe zu einem beliebten Treffpunkt inmitten der Flensburger Altstadt etabliert.

In unserer Getränkete Karte findet sich eine Kategorie, die an den damaligen Standort erinnert.

Mit dem Umzug in dieses wunderschöne Gewölbe, hat sich unsere kulinarische Vielfalt immer mehr erweitert. Beachtet dazu auch unsere wöchentlich wechselnden Angebote an den Tafeln.

Wir produzieren den größten Anteil unseres Angebots selbst und kochen immer frisch - verzeiht uns also eventuelle Wartezeiten.

Ein kleiner Hinweis an die Leseratten unter euch:

im Hof, in Richtung Fußgängerzone, befindet sich unser englischer Buchladen in einer originalen, englischen Telefonzelle.

**Habt eine schöne Zeit und seid froh,
euer Grisou-Team**

VORSPEISEN

1. **TOMATENSUPPE**€ 4,50
mit hausgemachtem grünem Pesto, dazu Baguette
GROSSE PORTION€ 7,50
2. **BRUSCHETTA (vegan)**€ 8,00
marinierte Tomaten mit Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln
auf geröstetem Knoblauchbaguette
- MIT GRANA PADANO€ 8,50
3. **KNOBLAUCHBROT (vegan)**€ 4,50
mit hausgemachter Knoblauchbutter
4. **KNOBLAUCHBROT ÜBERBACKEN**€ 6,00
mit Grana Padano
- MIT CHILI+ € 0,50
- MIT OLIVEN.....+ € 1,00
5. **STEINOFENBAGUETTE**€ 6,50
mit hausgemachter Aioli
6. **AUBERGINEN-CAPRESE**€ 8,50
Mozzarella und marinierte Auberginen mit hausgemachtem
Pesto und Balsamico-Creme, dazu Knoblauch-Baguette
7. **MARINIERTE OLIVEN (vegan)**€ 4,50
8. **MARINIERTER FETA**€ 5,00
9. **ROTE BETE CARPACCIO (vegan)**.....€ 10,00
mit Rucola und Walnüssen, dazu Knoblauchbrot
- MIT SCHAFKÄSE€ 13,00

MIXSALAT

Paprika | Gurken | Tomaten | Möhrenraspel | geröstete
Sonnenblumenkernen | Blattsalate
dazu Brot und hausgemachte Kräuterbutter (vegan)

- 10. KLEIN€ 7,50**
11. GROSS.....€ 9,50

Hausgemachte Dressings:

- **HAUSDRESSING**
Joghurt-Dressing mit Dijonsenf & Kräutern
- **BALSAMICODRESSING (vegan)**
Dressing mit weißem Balsamico, Öl & Senf

Toppings:

- **BRUSCHETTA+ € 4,00**
- **CRISPY TOFU.....+ € 4,00**
- **HELLAS+ € 4,50**
rote Zwiebeln, Peperoni, mariniertes Feta und Oliven
- **FUNGHI.....+ € 4,50**
gebratene Champignons und Austernpilze mit Knoblauch
und Kräutern
- **CHICKEN+ € 4,50**
gebratene Hähnchenfiletstreifen
- **WESTERN STYLE.....+ € 5,00**
gebratene Rindfleischstreifen
- **MARE+ € 5,00**
pikant gebratene Garnelen mit Chili und Knoblauch

FLEISCHGERICHTE

- 20. RUMPSTEAK (200g, regional)€ 24,00**
mit buntem Salat und unserem Hausdressing
- 21. RUMPSTEAK „MARE E TERRA“€ 29,00**
200g, regional, mit Garnelen, Knoblauch und Kräutern gebraten,
auf Tomaten-Rucola-Salat mit Vinaigrette
- 22. RUMPSTEAK „BISTECCA MAFIOSI“€ 27,00**
200g, regional, mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili und
Knoblauch in Olivenöl geschwenkt, dazu ein Beilagensalat mit
hausgemachtem Balsamicodressing
- 23. HÄHNCHEN „BRUSCHETTA“€ 20,00**
mit Bruschetta und Mozzarella gratiniertes Hähnchenfilet,
dazu mediterranes Pfannengemüse (tomatisiert)
- 24. ZITRONEN-HÜHNCHEN€ 20,00**
gebratenes Hähnchenfilet mit Zucchini und Zwiebeln in frischer
Zitronensauce

BEILAGEN:

Reis Knoblauchbrot Steinofenbrot mit Aioli	+ € 2,50
Kanarische Kartoffeln mit Mojo	+ € 4,50
Steakhouse-Pommes Wedges + Dip	+ € 3,50
Pilz-Zwiebel-Rahmgemüse	+ € 5,00

DIPS:

Aioli Chili-Mayo Mojo Mayo Ketchup Salsa	+ € 1,00
---	-----------------

Garstufen (Rind):

rare	=	sehr blutig
medium-rare	=	blutig
medium	=	rosa
medium-well	=	halbrosa
well-done	=	durch

PASTA*

***wahlweise mit frisch geriebenem Grana Padano + € 0,50**

- 40. SPAGHETTI „CHIMICHURRI“€ 14,00**
mit Kirschtomaten, Oliven, Wallnüssen und hausgemachtem
Chimichurri-Pesto
- 41. SPAGHETTI „LIMÒN“€ 14,50**
mit Zucchini, Kirschtomaten und roten Zwiebeln in
frischer Zitronenrahmsauce
- 42. PENNE „PICANTE“**
(italienisch scharf, vegan)€ 14,00
mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch und Chili
- 43. PENNE „BEETROOT“ (vegan)€ 14,00**
mit roter Bete, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und Rucola
- 44. PENNE „FUNGHI“€ 14,50**
mit Austernpilzen, Champignons, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln in Knoblauchrahmsauce
- **mit veganer Sahne+ € 0,50**
 - **glutenfrei+ € 2,00**
 - **mit mariniertem Tofu (bio)+ € 3,00**
 - **mit Schafkäse+ € 3,00**
 - **mit Hähnchenfiletstreifen.....+ € 4,50**
 - **mit Rindfleischstreifen.....+ € 5,00**
 - **mit gebratenen Garnelen.....+ € 5,00**

UNSERE ASIA-GERICHTE

mit einer unserer hausgemachten Saucen:

- **PIKANTE KOKOS-CURRYSAUCE**

(vegan | glutenfrei)

- **SÜß-SAURE SAUCE**

(vegan)

60. ASIATISCHE PFANNE (vegan)€ 15,00

mit Paprika, Zucchini, Chinakohl, Champignons, Aubergine, Karotte, Lauch und Erdnüssen, dazu Reis

61. ASIATISCHE PFANNE (Tofu)€ 16,00

mit mariniertem Tofu (bio), knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

62. ASIATISCHE PFANNE (Hähnchen)€ 17,50

mit Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

63. ASIATISCHE PFANNE (Rind)€ 18,50

mit Rindfleischstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

64. ASIATISCHE PFANNE (Garnelen)€ 18,50

mit Garnelen, knackigem Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis

— **DIE GESCHENK-IDEE** —

*** SCHLEMMER-GUTSCHEINE FÜR FREUNDE UND FAMILIE *
auch online über Bon Bon zu erwerben**

AUS ALLER WELT

70. POTATO SKINS

„**MEDITERRANEAN STYLE**“ (vegan)€ 13,00
gefüllte Ofenkartoffel mit Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln
und gebratenen Austernpilzen, dazu Tomaten-Rucola-Salat
mit Vinaigrette

71. • **MIT MARINIERTEM SCHAFKÄSE**€ 15,00

72. • **MIT HÄHNCHENSTREIFEN**€ 16,00

73. • **MIT RINDFLEISCHSTREIFEN**.....€ 16,00

74. **PAPAS ARRUGADAS**€ 6,50

„Kanarische Kartoffeln“ mit homemade Aioli und Mojo
(kanarischer Paprika-Knoblauch-Dip)

75. **GAMBAS „MEDITERRAN“**€ 15,00

mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, roten Zwiebeln,
Kräutern und Knoblauch in Olivenöl, dazu Brot und Aioli

76. **INDISCHE KARTOFFELBÄLLCHEN**

(handgemacht, vegan)€ 15,00

mit geröstetem Sesam auf pikantem Curryspinat mit roten
Zwiebeln

77. „**FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN**“€ 4,50

Steakhouse-Pommes mit Ketchup und Mayo (vegan)

78. - **MIT CHILI-MAYO UND GRANA PADANO**

ÜBERBACKEN€ 6,50

— DOCH LIEBER COUCHING? —

GERNE BEREITEN WIR EUCH EURE SPEISEN AUCH ZUM
MITNEHMEN ZU.

RUFT EINFACH AN UND GEBT EURE BESTELLUNG DURCH.

DESSERTS

- 80. DESSERT DER WOCHEbitte beachtet die Tafel**
- 81. SWEET PASSION€ 5,00**
Maracujasaft, Vanilleeis & Sahne
- 82. CRÈME BRÛLÉE€ 6,00**
französisches Dessert mit Karamellkruste
- 83. ICED COFFEE€ 5,00**
geeister Kaffee mit Milch (auch vegan möglich) und Sirup
nach Wahl:
*Salted Caramel | geröstete Haselnuss | Vanilla | White chocolate |
Amaretto*
- 84. ICED CHAI€ 5,00**
geeister Chai Latte
- 85. AFFOGATO AL CAFFÉ€ 6,00**
Espresso mit Vanilleeis und Sahne
-

— FIRMEN- ODER FAMILIENFEIER? —

**WIR CATERN GERN EURE VERANSTALTUNG
BIS ZU 25 PERSONEN.**

SPRECHT UNS EINFACH AN!