

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 Getränkekarte 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 (4 Stk.)
- **MIT GRANA PADANO** € 8,50

3. **KNOBLAUCHBROT (vegan)** € 4,50
mit hausgemachter Knoblauchbutter

4. **KNOBLAUCHBROT ÜBERBACKEN** € 6,00
mit Grana Padano
- **MIT CHILI** € 6,50

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 Ruccola und Walnüssen, dazu Knoblauchbrot
- **MIT SCHAFKÄSE** € 13,00

MIXSALAT

Paprika, Gurken, Tomaten, Möhrenraspel und gerösteten Sonnenblumenkernen auf verschiedenen Blattsalaten, dazu Brot und hausgemachte Kräuterbutter (vegan)

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

Unsere hausgemachten Dressings:

• HAUSDRESSING

Joghurt-Dressing mit Dijonsenf & Kräutern

• BALSAMICODRESSING (vegan)

Dressing mit weißem Balsamico, Öl & Senf

Wählbare Toppings:

• MICROGREENS.....+ € 2,00

• HELLAS+ € 4,50

rote Zwiebeln, Peperoni, mariniert 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

- 12. BEILAGENSALAT € 4,50**

FLEISCHGERICHTE

- 20. RUMPSTEAK (200g, regional)€ 25,00**
auf Austernpilz-Champignon-Zwiebel-Rahmgemüse
- 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. GORGONZOLA-HÜHNCHEN€ 20,00**
gebratenes Hähnchenfilet mit Blattspinat und Zwiebeln in
kräftiger Gorgonzolasauce

BEILAGEN:

Reis Knoblauchbrot Steinofenbrot mit Aioli	+ € 2,50
Kanarische Kartoffeln mit Mojo	+ € 4,50
Steakhouse-Pommes Wedges + Dip	+ € 3,50
mediterranes Pfannengemüse mit Kartoffeln	+ € 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. TAGLIATELLE „PESTO VERDE“€ 14,00

mit Kirschtomaten, Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen und hausgemachtem Pesto

41. TAGLIATELLE „GORGI“€ 14,50

mit Champignons, getrockneten Tomaten, Blattspinat, Knoblauch und roten Zwiebeln in kräftiger Gorgonzolasauce

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“ (vegan möglich)€ 14,50

mit Austernpilzen, Champignons, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern in Rahmsauce

- **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 WOK-GERICHTE

mit einer unserer hausgemachten Saucen:

- **PIKANTE KOKOS-CURRYSAUCE (vegan | glutenfrei)**
- **SÜß-SAURE SAUCE (vegan)**

60. ASIATISCHE WOKPFANNE (vegan)€ 14,00

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

61. ASIATISCHE WOKPFANNE (Tofu)€ 16,00

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

62. ASIATISCHE WOKPFANNE (Hähnchen)€ 17,50

mit Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

63. ASIATISCHE WOKPFANNE (Rind)€ 18,50

mit Rindfleischstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

64. ASIATISCHE WOKPFANNE (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. SCHAFKÄSE „MEDITERRAN“ € 12,00

mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, roten Zwiebeln, Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gegart, dazu Baguette

76. INDISCHE KARTOFFELBÄLLCHEN

(handgemacht, vegan) € 15,00
mit geröstetem Sesam auf pikantem Currysing mit roten Zwiebeln

77. „FRITTIERTE SONNENSTRÄHLEN“ € 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**
Maracujasafte, 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!