APERITIF

Winter 2022

ALKOHOL-FREI

TROPICAL SHOT Maracujasaft | Ananassaft | frische Mango | Ginger Ale | Granatapfelsirup	**0,2l**	**6.50**
BITTER ORANGE Bitterino | Orangensaft | frische Orange | Eis	**0,2l**	**5.50**
HUGOLINCHEN Holunderblüte | Limette | Ginger Ale | Minze | Eis	**0,2l**	**5.50**
HUGOLINCHEN „BLACK“ Schwarze Johannisbeere | Limette | Ginger Ale | Minze | Eis	**0,2l**	**5.50**

APERITIF MIT ALKOHOL
MODERN

Granatapfel SPRIZZ Grenadinelikör | Prosecco | Granatapfelkerne | Minze | Eis	**0,2l**	**8.50**
BLACK HUGO Schwarze Johannisbeere | Prosecco | Limette | Minze | Eis	**0,2l**	**8.50**
RAMAZOTTI ROSATO DUO Orangen- & Hibiskusblüten | Tonic | Limette | Eis	**0,2l**	**8.50**
BELLINI Weißer Pfirsich | Prosecco | Eis	**0,2l**	**8.50**
KIR ROYAL Creme de Cassis | Prosecco | Eis	**0,15l**	**8.50**
HUGO Holunderblüte | Prosecco | Limette | Minze | Eis	**0,2l**	**8.50**
LILLET WILD BERRY Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | frische Beeren | Eis	**0,2l**	**8.50**
APEROL SPRIZZ Aperol | Prosecco | Soda | Orange | Eis	**0,2l**	**8.50**
RHABARBER PROSECCO Rhabarbersaft | Prosecco | Eis	**0,1l**	**7.50**

APERITIF ALCOHOLIC

Classic

SHERRY wahlweise dry, medium oder cream	**0,05l**	**5.10**
MARTINI wahlweise bianco, rosato, rosso, rossi oder extra dry	**0,05l**	**4.90**
CAMPARI Soda oder Orangensaft | Eis	**0,2l**	**5.00 | 5.90**
GIN TONIC		
mit Gordon's London dry Gin (37,5%)	**0,2l**	**6.50**
mit Tanqueray London dry Gin 47,3%)	**0,2l**	**7.50**
mit Schwarzwald Kirschblüten Gin (43%)	**0,2l**	**8.00**
mit Monkey 47 unfiltered/handcrafted (47%)	**0,2l**	**8.50**

SEKT UND PROSECCO

PROSECCO DOC, Cavazza – Storie di vigna DAL 1928	**0,1l**	**6.00**
Montebello Vincentino	**0,75l**	**37.00**
BERNHARD SILVANER SEKT	**0,1l**	**8.50**
trocken, handgerüttelt aus Rheinhessen, Flaschengärung	**0,75l**	**45.00**

Jeden Tag: 4-Gang-Überraschungsmenü

SURPRISE
SURPRISE
SURPRISE

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen und gleichzeitig unsere Küche kennenlernen? Nichts leichter als das!

Wählen Sie zwischen **Fisch, Fleisch** oder **vegetarischen Köstlichkeiten** bei unserem

exklusiven 4-Gang Überraschungsmenü
zum Probierpreis von 39,50 EUR p. P.

Auf Wunsch servieren wir das Menü inklusive zwei Gläsern begleitendem Wein und einer Kaffeespezialität für 49,50 EUR p.P..

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

Speisekarte

SUPPE

Bergische Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Thymiancrôutons **7.50**
mit gebratener Kottenwurst **8.50**

VORSPEISEN UND KLEINIG-KEITEN

Hausgebackenes Brot VEGGI
Limetten-Aioli | Paprika-Currydipp (für 2 Personen) **5.00**

Gemischter Salat VEGGI
Blattsalate | Gurken | Tomaten |Möhren | Balsamicodressing **5.00**

Rote Beetecarpaccio VEGGI
karamellisierte Walnüsse| Rucola | Ziegenfrischkäse **15.50**

Crespelle und Tatar vom schottischen Räucherlachs
bunter Salat | Pumpernickel | Honig-Dillcreme **18.50**

Hausgeräucherte Barbarie Entenbrustscheiben
feiner Frisée | Birnenspalten | Balsamicolinsen **16.50**

Gebratene Riesengarnelen
Asiatischer Glasnudelsalat | pikantes Mangochutney **17.50**

Rindercarpaccio
Senfcreme | Rucolasalat | gehobelter Parmesan **15.50**

Vorspeisen-Variation “Der Grund … ein Genießer zu werden”
bunte Vorspeisenauswahl (ausreichend für 2 Personen) **19.50**

HAUPT-SPEISEN FLEISCH

„Grunder Krüstchen“
Schmorzwiebeln | krosse Bratkartoffeln | Spiegelei | Herbstsalat **17.50**

Spinat-Ricottatortellini
gebratenen Rumpsteakstreifen | Ziegenfrischkäse **19.00**

Gebratene Maishähnchenbrust
mediterranes Gemüse | Kräuterrisotto **19.00**

Rinderfiletmedaillons
Gebratene Kräutersaitlinge | Haselnussspätzle **34.50**

Schweinefilet „Stroganow“
Rote Beete | Silberzwiebeln | Kartoffelrösti | bunter Salat **22.50**

„Kott on bleu“
gefülltes Schweineschnitzel | Kottenwurst | Landkäse |
Bratkartoffeln | bunter Salat **19.50**

Rostbraten vom argentinischen Rumpsteak
krosse Bratkartoffeln | Weißkrautfleckerl **29.50**

HAUPT-SPEISEN VEGETARISCH UND VEGAN

Asiatisches Gemüsecurry VEGAN
Kokos-Zitronengrassauce | Sesam | Basmatireis **16.50**

Gratinierte Auberginenlasagne VEGGI
Gnocchi | Rucola | Kirschtomaten **16.50**

Original Schwäbische Käsespätzle VEGGI
krosse Röstzwiebeln | Herbstsalat **15.50**

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

HAUPT-SPEISEN FISCH

Wolfsbarschfilet (Loup de mer)
Ratatouille | Thymiankartoffeln | zweierlei Pesto **23.00**

Lachsravioli
Gebratene Jakobsmuscheln | Blattspinat | Weißweinschaum **24.50**

Gebratenes Saiblingsfilet und Flusskrebse
Gnocchi | geschmorte Kirschtomaten | Rucolasalat **26.50**

DESSERT

Gefüllte Karamellcannelloni
weißes Schokoladenmousse | Beerensalat **8.50**

Kokos Crème brûlée
Sorbet vom weißen Pfirsisch **8.50**

Eiscafe our Style
Salzkaramell | geröstete Haselnüsse | Tonkabohneneis **7.50**

Wir bieten nach wie vor unsere Speisen auch zum Mitnehmen an. In diesem Fall gewähren wir auf die Speisen einen Rabatt von 15%.

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

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

GETRÄNKE

Biere

Zunft Kölsch	**0,3l**	**3.30**
Warsteiner Pils	**0,3l**	**3.30**
Warsteiner Pils alkoholfrei	**0,3l**	**3.30**
Bergisches Landbier	**0,3l**	**3.30**
Bergisches Landbier alkoholfrei	**0,3l**	**3.30**
„Sportsfreund“ (alkoholfreies trübes Radler)	**0,3l**	**3.30**
König Ludwig Weizen hell	**0,5l**	**4.20**
König Ludwig Weizen dunkel	**0,5l**	**4.20**
König Ludwig Weizen alkoholfrei	**0,5l**	**4.20**
Malzbier	**0,3l**	**3.30**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	**0,25l**	**2.40**
Sorten: Classic, naturell	**0,75l**	**6.90**
Coca-Cola, Coca-Coa Zero	**0,3l**	**3,75**
Fanta, Sprite, Spezi	**0,3l**	**3,75**
Apfelschorle	**0,3l**	**3,75**
Hausgemachte Schorle: Ananas, Maracuja, Rhabarber	**0,2l**	**3.50**
Orangensaft, Apfelsaft	**0,2l**	**3.00**
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	**0,2l**	**3.00**

Kaffee-spezialitäten

Kaffee	**2.80**
Espresso	**2.80**
Espresso Macchiato	**3.00**
Cappuccino	**3.20**
Milchkaffee	**3.70**
Latte Macchiato	**4.00**
Doppelter Espresso	**4.50**

Tee-Spezialitäten

Kännchen

“Darling Darling” | Bio Rooibos | Orange | Tangerine	**4.50**
“Kyoto Romance” | Bio grüner Tee | Klassik Sencha	**4.50**
“Maroccan Nights” | Bio Kräutertee | Marokkanische Minze	**4.50**
“Flower Blossom” | Bio Kräutertee | Kamille | Orange	**4.50**
“Black Cassis” | Bio weißer Tee | Johannisbeere	**4.50**
“Kensington Breakfast” | Bio schwarzer Tee | English Breakfast	**4.50**
“Grand Senior” | Bio schwarzer Tee | Hochland Assam	**4.50**
“D`Angleterre” | Bio schwarzer Tee | Earl Grey	**4.50**

OFFENE WEINE

WEISS
DEUTSCHLAND

2020er Grauer Burgunder, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen
Fülliger Wein mit Aromen von grünem Apfel, schöne Nase nach weißer Frucht — **0,2l** — **7.00**

2019er Riesling, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie, würziger Aprikosenduft — **0,2l** — **8.50**

ROT
DEUTSCHLAND

2017er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur in eleganter Burgunder Art — **0,2l** — **8.80**

2019er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim — **0,2l** — **7.50**

ROSÉ
DEUTSCHLAND

2019er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit leichter Erdbeernote — **0,2l** — **8.00**

ROT
SPANIEN

2019er Rioja Tempranillo, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger, himbeerroter Wein mit fruchtigem, lebendigem Geschmack — **0,2l** — **9.00**

WEISS
Frankreich

2020er Chardonnay, trocken, Domain Mairenon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und aromatischer Chardonnay — **0,2l** — **8.00**

2019er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras
Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel — **0,2l** — **8.00**

ROT
Frankreich

2019er Merlot, trocken, Cellier des Vicomtes, Vignerons Catalans, Perpignan
Kräftiger, reiner Merlot der an rote Früchte
erinnert mit leichter Vanillenote **0,2l** **8.50**

ROSÉ
Frankreich

2020er Merlot Rosé, trocken, Marrenon, Voucluse
Trockener lebendiger Roséwein mit langem Nachhall
nach Kirsche und Zitrone **0,2l** **9.00**

ROT
Italien

2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien
Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen
von dunklem Obst **0,2l** **7.50**

FLASCHENWEINE

WEISS
Deutschland

2019er Riesling, trocken, Qualitätswein, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Kräftiger Wein mit feiner Säure-Harmonie,
würziger Aprikosenduft **0,75l** **32.00**

2019er Riesling, kabinett, feinherb, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Reifer, halbtrockener Riesling mit angenehmer
Frische in Duft und Harmonie **0,75l** **32.00**

2020er Blanc de Noir, Spätburgunder, trocken, Bernhard, Rheinhessen
Weißwein aus roten Trauben, sehr fruchtig, idealer
Begleiter zu Geflügel **0,75l** **32.00**

2019er Weißer Burgunder, eins zu eins, trocken, Weingut Diehl, Rheinhessen
Lebendig, frisch, Aromen nach Mirabelle, frischer
Ananas und Williamsbirne **0,75l** **32.00**

2012er Riesling Hochheimer Stilweg „Alte Reben“, trocken, Weingut Künstler, Rheingau
50 Jahre alte Weinstöcke vereinen enorme
Fruchtfülle mit zarter Rieslingart **0,75l** **85.00**

ROT
Deutschland

2017er Spätburgunder, trocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Feine Aromen von reifen Kirschen, gute Struktur
in eleganter Burgunder Art **0,2l** **32.00**

2019er Portugieser, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Samtig milder Genuss aus Freilaubersheim **0,75l** **26.00**

ROSÉ
DEUTSCHLAND

2019er Portugieser Weißherbst, halbtrocken, Ch. W. Bernhard, Rheinhessen
Sehr ansprechender und leichter Roséwein mit
leichter Erdbeernote **0,75l** **32.00**

WEISS
Italien

2020er Lugana Limne, trocken, Tenuta Roveglia, Pozzolengo
Paola Fabini ist der Zauberer des Lugana.
Perfekte Noten von Blume und Apfel. **0,75l** **38.00**

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

WEISS
Frankreich

2020er Chardonnay, trocken, Domain Mairenon, Classique
Leichte Apfel- und Aprikosennote, spritziger und aromatischer Chardonnay — **0,75l** — **28.00**

2019er Sauvignon, trocken, Domain De Laulan, Côtes De Duras
Klar und feinsaftig, schmeckt nach exotischen Früchten, ideal zu Fisch und Geflügel — **0,75l** — **28.00**

ROT
Frankreich

2009er Bordeaux, trocken, Château Brun Saint-Èmilion, Gérant
Sehr saubere und klare Frucht, dieser Wein kann mit so manchen Grand Cru mithalten — **0,75l** — **68.00**

ROT
Spanien

2019er Rioja, trocken, Bodegas D. Mateos, Aldanueva de Ebro
Kräftiger himbeerroter Wein mit fruchtigem, lebendigem Geschmack — **0,75l** — **30.00**

2017er Papa Luna, trocken, Bodegas Heredad de Aduna
70% Grenache und 25% Syrah dominieren den Cuvée aus dem Ribotatal — **0,75l** — **42.00**

2015er Crianza, trocken, Elias Mora, trocken
Handgelesener Wein mit Note nach reifen roten Früchten mit Röstnoten — **0,75l** — **55.00**

ROT
Italien

2018er Nero D`Avola, trocken, Terre Siciliane, Avola/Sizilien
Weicher Rotwein mit pfeffriger Note und Aromen von dunklem Obst — **0,75l** — **28.00**

2020er Cabernet, trocken, Cavazza, Venetien
Kräftiger Rotwein mit Aromen nach dunklen Beeren, milder Abgang — **0,75l** — **32.00**

2017er Primitiva, trocken, Nardelli 1961, Apulien
Voluminöser Zinfandel mit großartigem Bouquet und intensivem Geschmack — **0,75l** — **51.00**

DIGESTIFS

EDELBRÄNDE VON MARTINA UND MICHAEL SCHEIBEL

Brennkunst in der dritten Generation seit 80 Jahren im Schwarzwald. Hier entstehen Destillate, die nach handwerklicher Tradition hergestellt werden.

SCHEIBEL SAISONTIPP

Edles Fass „Gold-Marille“ aus dem Holzfass	41%	2cl	6.50
Scheibel Premium Sanddorn	40%	2cl	6.50
Scheibel Premium Wild-Schlehengeist	41%	2cl	5.50

SCHEIBEL FINESSE - Edelbrand mit Fruchtauszug

Die innovative Rezeptur. Hier wird dem Brand zurückgegeben, was beim Brennen zum Geist wurde – die typische „Fruchtigkeit“. Das Fruchterlebnis – wie der Biss in eine saftige Frucht.

Birne	40%	2cl	4.50
Aprikose	40%	2cl	4.50
Rosen-Apfel	40%	2cl	4.50
Orange	40%	2cl	4.50
Mirabelline	40%	2cl	4.50
Himbeere	40%	2cl	4.50

SCHEIBEL PARADIES – Natürlich und extra trocken

Extra trocken ausgebaut. Das pure Likör-Erlebnis mit frischer, trockener Note.

Wald-Heidelbeer	22%	2cl	4.00
Berg-Marille	22%	2cl	4.00
Grenadine	22%	2cl	4.00
Sauerkirsche	22%	2cl	4.00

SCHEIBEL ALTE ZEIT – Holz-Feuer-Brände

Die natürliche Hitze des offenen Holzfeuers verleiht diesem Edelbarnd sein Aroma. Er wird auf einem Wasserbad-Brennkessel aromaschonend 2-fach destilliert und in kleinen Korbflaschen mindestens 5 Jahre gelagert.

Wilder Bergkirsch	45%	2cl	7.00
Apricot-Brandy	43%	2cl	7.00
Nancy-Mirabelle	42%	2cl	7.00

BRÄNDE, GEISTER UND LIKÖRE

EDELBRÄNDE VOM BEERENHOF MÜNKELS

Eine „kleine“ Brennerei in Familienhand seit 1903 in Miltenberg. Es werden vor allem edle Brände aus Obst und Beeren destilliert. Die Früchte werden hier selbst angebaut und verarbeitet, die beste Basis für höchste Qualität und einzigartigen Genuss. Nach langer lichtgeschützter Lagerung des Destillates wird es auf Trinkstärke eingestellt und gefiltert. Hier wird alles ohne jegliche Zusätze oder Aromastoffe hergestellt.

Fränkischer Haselnussbrand	40%	2cl	4.50
Williams Christ Birne	42%	2cl	3.50
Williams Christ mit Vanille	42%	2cl	4.50
Mirabelle Edles Fass	42%	2cl	3.50
Rosenlikör	18%	2cl	4.00

GRAPPA

Grappa di Chardonnay, Di Monovitigno	40%	2cl	3.50
Grappa Stravecchia, Distelleria Marzadro	41%	2cl	4.50
Grappa Artigianale, Nonino	41%	2cl	5.50
Grappa Chardonnay barriques, Nonino	41%	2cl	5.50
Grappa Barolo Barricata	41%	2cl	5.50

GIN

Gordon’s London dry Gin	37,5%	2cl	4.00
Tanqueray London dry Gin	47,3%	2cl	5.00
Schwarzwald Kirschblüten Gin	43%	2cl	5.00
Monkey 47 unfiltered/handcrafted	47%	2cl	5.50

WHISKEY

Ballantines blended Scotch Whiskey	40%	2cl	6.00
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey	40%	2cl	7.00

VODKA

Absolut Vodka	40%	2cl	3.50
Pinky botanical Vodka	40%	2cl	4.50

KLASSIKER

Fürst Bismarck	38%	2cl	2.00
Fernet Branca	40%	2cl	3.00
Malteser	40%	2cl	2.50
Jägermeister	40%	2cl	2.50
Averna	38%	2cl	2.50
Ramazotti	40%	2cl	2.50
Hennessy Cognac	40%	2cl	5.50
Roter Genever	22%	2cl	1.50
Kabänes	30,2%	2cl	1.50
Sambuca	38%	2cl	2.50
Ouzo	38%	2cl	2.50
Linie Aquavit	41,5%	2cl	3.50
Pinky botanical Vodka	40%	2cl	4.50
Baileys	17%	2cl	3.00
Berghof Brand, diverse	38-40%	2cl	2.00

Winter-
zeit ist
gemütlich-
zeit

Herbst und Winter genussvoll zelebrieren ….

Gänsetaxi 01. November – 23. Dezember

Lassen Sie sich unser Gänsetaxi bequem nach Hause kommen. Ab einer Gans für 4 Personen inkl. Preiselbeer-Rotkohl, Klößen und lauwarmem Apfel-Zimtmus.

Gänsetaxi 27,50 EUR p. P.
(Lieferung im Umkreis von 1,5 km kostenlos, darüber hinaus 1,50 EUR/km.)

Weihnachten 2021

Lassen Sie doch Stress und Hektik zu Hause und genießen mit Ihrer Familie oder Freunden gemütliche Stunden bei uns.

Wir bieten am 25. Und 26. Dezember **mittags** und **abends** familienfreundliche Weihnachtsmenüs **ab 37,50 EUR**/p. P. an.Für Kinder gibt es natürlich unsere Kinderkarte. Unseren Senioren servieren wir gerne angepasste Portionen. Selbstverständlich servieren wir auch eine vegetarische Menüvariante (vegan auf Vorbestellung möglich).
Wie jedes Jahr bitten wir aufgrund der Nachfrage um frühzeitige Reservierung.

Weihnachtsmenüs ab 37,50 EUR p. P.

Silvester 2021

Genussvoll glücklich ins neue Jahr.
Wir verabschieden 2021 mit einem 4-Gang-Menü mit Wahlmöglichkeiten, das ein regionales **„Best of“** an regionalen Zutaten und raffinierten internationalen Kombinationen zum Besten gibt.

Am Silvesterabend sind wir von 18.00 – 22.00 Uhr für Sie da. Wann Sie mit Ihrem Menü beginnen, können Sie ganz flexibel entscheiden.

4-Gang-Silvetsermenü ab 49,50 p. P.