

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 Getränkemkarte 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. **TAGESSUPPE**.....€ 4,00
dazu Baguette
GROSSE PORTION€ 7,50
2. **BRUSCHETTA (vegan)**€ 7,50
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**€ 5,50
mit Grana Padano
- MIT CHILI€ 6,00
5. **STEINOFENBAGUETTE**.....€ 6,50
mit hausgemachter Aioli
6. **AUBERGINEN-CAPRESE**.....€ 7,50
Mozzarella und marinierte Auberginen mit hausgemachtem
Pesto und Balsamico-Creme, dazu Knoblauch-Baguette
7. **MARINIERTE OLIVEN (vegan)**€ 4,50
8. **MARINIERTER FETA**.....€ 4,50
9. **GEGRILLTE AUBERGINE (vegan)**.....€ 10,00
mit würziger Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot
- MIT FETA GRATINIERT€ 12,00

SALATE

MIXSALAT

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

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

Unsere hausgemachten Dressings:

- **HAUSDRESSING**

Joghurt-Dressing mit Dijonsenf & Kräutern

- **VINAIGRETTE (vegan)**

Dressing mit weißem Balsamico, Öl & Senf

Wählbare Toppings:

- **HELLAS**+ € 4,50

rote Zwiebeln, Peperoni, mariniertes Feta und Oliven

- **FUNGHI**+ € 4,50

gebratene Champignons mit Knoblauch und Kräutern

- **CHICKEN**+ € 4,50

gebratene Hähnchenfiletstreifen

- **WESTERN STYLE**+ € 5,00

gebratene Rindfleischstreifen

- **MARE**+ € 5,00

pikant gebratene Garnelen

12. **BEILAGENSALAT**€ 4,50

FLEISCHGERICHTE

- 20. RUMPSTEAK (200g, regional)€ 24,00**
auf Champignons-Zwiebel-Rahmgemüse mit frischen Kräutern
- 21. RUMPSTEAK „MARE E TERRA“€ 29,00**
200g, regional, mit Garnelen, Knoblauch und frischen Kräutern
gebraten, auf Tomaten-Rucola-Salat serviert
- 22. RUMPSTEAK „BISTECCA MAFIOSI“€ 26,00**
200g, regional, mit Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Chili und
Knoblauch in Olivenöl geschwenkt, dazu ein Beilagensalat mit
hausgemachter Vinaigrette
- 23. HÄHNCHEN „BRUSCHETTA“€ 19,00**
mit Bruschetta und Mozzarella gratiniertes Hähnchenfilet,
dazu mediterranes Pfannengemüse (tomatisiert)
- 24. GORGONZOLA-HÜHNCHEN€ 19,00**
gebratenes Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Zwiebeln in
kräftiger Gorgonzolasauce

Beilagen:

Reis / Knoblauchbrot / Steinofenbrot mit Aioli	+ € 2,50
Kanarische Kartoffeln mit Mojo	+ € 4,00
Steakhouse-Pommes / Wedges + Dip	+ € 3,50
mediterranes Pfannengemüse mit Kartoffeln	+ € 5,00
Dips: Aioli / 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“€ 13,00
mit Kirschtomaten, Rucola, gerösteten Sonnenblumenkernen
und hausgemachtem Pesto

41. TAGLIATELLE „GORGI“€ 13,00
mit Spinat, Champignons, und roten Zwiebeln in kräftiger
Gorgonzolarahmsauce

42. PENNE „PICANTE“ (italienisch scharf, vegan)€ 13,00
mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch und Chili

43. PENNE „SPICY MANGO“ (vegan)€ 13,00
mit Kirschtomaten, Mangowürfeln und Lauchzwiebeln in
süß-pikanter Chilisauce

44. PENNE „FUNGHI“ (vegan)€ 13,00
mit Austernpilzen, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch
und frischen Kräutern

- **glutenfrei+ € 2,00**
- **mit mariniertem Tofu+ € 2,50**
- **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 knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

61. ASIATISCHE WOKPFANNE (Tofu)€ 16,00

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

62. ASIATISCHE WOKPFANNE (Hähnchen)€ 17,00

mit Hähnchenfiletstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

63. ASIATISCHE WOKPFANNE (Rind)€ 18,00

mit Rindfleischstreifen, knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

64. ASIATISCHE WOKPFANNE (Garnelen)€ 18,00

mit Garnelen, knackigem Gemüse und Erdnüssen,
dazu Reis

— **DIE GESCHENK-IDEE** —

*** SCHLEMMER-GUTSCHEINE FÜR FREUNDE UND FAMILIE ***

AUS ALLER WELT

70. POTATO SKINS

„**MEDITERRANEAN STYLE**“ (vegan).....€ 12,00
gefüllte Ofenkartoffel mit Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln
und gebratenen Austernpilzen, dazu Tomaten-Rucola-Salat mit
Vinaigrette

71. • MIT MARINIERTEM SCHAFKÄSE€ 14,00

72. • MIT HÄHNCHENSTREIFEN€ 15,00

73. • MIT RINDFLEISCHSTREIFEN€ 15,00

74. PAPAS ARRUGADAS€ 6,50

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

75. GAMBAS „MEDITERRAN“€ 14,00

mit Kirschtomaten, Oliven, Chili, Peperoni, Lauchzwiebeln,
frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl gegart, dazu
Baguette mit hausgemachter Aioli

76. INDISCHE KARTOFFELBÄLLCHEN

(handgemacht, vegan).....€ 14,00
mit geröstetem Sesam auf pikantem Curryspinat mit roten
Zwiebeln

— **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€ 5,00**
Espresso mit Vanilleeis und Sahne

— FIRMEN- ODER FAMILIENFEIER? —

WIR CATERN GERN EURE VERANSTALTUNG.

SPRECHT UNS EINFACH AN!