

# Cocktails & snacks

## SOMMERSCOCKTAIL - BLUSH!

Wodka, Roséwein, Erdbeerpüree,  
Limettensaft, Zuckersirup, Rosenpfeffer  
150

## COCKTAILS

### GRÄNDENS SPITZERN

**Cucumber Spritz** 150  
St. Germain, Gin, Lime, Cava,  
Gurkenzuckerschicht, Limonade, Minze

**Aperol Spritz** 150  
Aperol, Cava, Limonade

**Limoncello Spritz** 150  
Limoncello, Zitrone, Soda, Cava

### GRÄNDENS COCKTAILS

**Negroni** 150  
Gin, Campari, roter Wermut

**Lynchburg-Limonade** 150  
Maker's mark, Cointreau, Zitronen, Sprite

**Pfirsich-Basilikum-Smash** 150  
Gin, Zitronensaft, Sirup,  
Pfirsichpüree, Basilikum, Soda

**Siesta** 150  
Tequila, Campari, Limettensaft,  
Sirup, Grapefruitlimonade

**Espresso martini** 150  
Wodka, Kahlúa, Galliano, Espresso

Lust auf einen weiteren Cocktail? Fragen Sie uns und wir lassen uns etwas Gutes einfallen!

## SNACKS

Salz gerösteter Mais 🌿 45

Gesalzene Mandeln 🌿 🍌 🌱 45

Oliven Nocellara 🌿 🍌 🌱 45

## GIN-COCKTAILS

**Gurke und schwarzer Pfeffer** 150  
gin, Ähus-Gurken-Tonic

**Holunder und Zitrone** 150  
gin, Ähus-Holunder-Tonic

**Traube und Limette** 150  
Gin, Ähus Grape & Lime Tonic, Rosmarin

## ALKOHOLFREI

**Cocktail-Pfirsich** 85  
Pfirsichpüree, Zitronensaft,  
Sirup, Basilikum, Soda

**Gin & Tonic Classic virgin** 59

**Gin & Tonic Rosé virgin** 59



🌿 = Glutenfrei 🍌 = Laktosefrei 🌱 = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter.

# Mittagsmenü

## POKÉ BOWLS

### Rohmarinierter Lachs mit Soja und Ingwer

 165

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, eingelegte rote Zwiebeln, Mango, Gurke, Gari, Chili-Mayonnaise, Cashewnüsse, Koriander, Sesam



Weintipps: Domaine de la Vinconniere  
Sauvignon Blanc, Frankreich

### Caesar mit Teriyaki-mariniertem Hähnchen 165

Reis, Römersalat, Caesar-Dressing, eingelegte rote Zwiebeln, Grana padano, Tomaten, Speck, Croutons, Schnittlauch



Weintipps: La Vue Riesling, Australien

### Mit Kräutern und Knoblauch glasierte Hochrippe

 165

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, Babyspinat, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronen-Honig-Joghurt, Feta-Käse, Oliventapenade, gerösteter Buchweizen



Weintipps: Chateau Kefraya  
Les Bretèches, Libanon

### Hummus mit Fetakäse

 165

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, Babyspinat, Tomaten, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronen-Honig-Joghurt, Oliventapenade, Sumach, gerösteter Buchweizen



Weintipps: Rosé, Forte Ambrone,  
Sangiovese, Syrah, Italien

## SANDWICHES

### Garnelensandwich

 85

Dunkles Brot, Salat, Ei, Gurke, Frischkäsecreme mit Dill und Zitrone

### Vegetarisches Sandwich

 72

Fragen Sie das Personal nach dem Angebot des Tages

## WARME GERICHTE

### Auflauf auf nachtgebackener Lende

 165

Ananas, Paprika, Zuckerschoten, Joghurt, Reis, Koriander, Sesam



Weintipps: Piccoli Poggi,  
Primitivo EKO, Italien

### Fischeintopf mit Lachs und Garnelen

 165

Kokoscreme, Paprika, Karotte, Zwiebel, rotes Curry, Limettenblätter, Ingwer



Weintipps: Altozano Verdejo  
Sauvignon Blanc, Spanien

### Ratatouille mit Belugalinsen

 165

Blumenkohlreis, Joghurt, Grana Padano, Pesto mit Sonnenblumenkernen



Weintipps: Mario Primo Chianti,  
Sangiovese, Italien

### Schwedische Fleischbällchen

 165

Sahnesauce, Gewürzgurken, Kartoffeln, Preiselbeeren



Weintipps: Cono Sur Pinot Nior, Chile

## FÜR DIE KINDER

### Schwedische Fleischbällchen

 95

Sahnesauce, eingelegte Gurke, Kartoffeln, Preiselbeeren

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinderportion erhältlich.

## HUNDEMENÜ

### Hundeeis

 59

hugo & celine

 = Glutenfrei  = Laktosefrei  = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter.

# Kaffee & nachtisch

## NACHTISCH

<b>Snicker's bites</b> ✂ ✂ 🌿	32
Kakao, Kokosnuss, Erdnüsse, Lakritze	
<b>Schokoladentrüffel</b> ✂ ✂ 🌿	34
<b>Schokoladen-Brownie</b> ✂ ✂ 🌿	58
Karamell, Mandel, Sahne	
<b>Crème Brûlée</b> ✂ ✂ 🌿	68
<b>Schlagsahne-Karamell-Panna Cotta</b> ✂ 🌿	69
Schokoladenkuchen, Walnüsse, Zitrone, Flockensalz	
<b>Pawlowa</b> ✂ 🌿	72
Baiser, Himbeer-Minz-Püree, Sahne, kandierte Nüsse	
<b>Sorbet mit Cava</b> ✂ ✂ 🌿 (18 Jahre)	89
<b>Affogato</b> ✂ ✂ 🌿	55
Espresso, Vanilleeis + 3 cl Haselnusslikör	115

## COOKIE & ICE CREAM

<b>Snickers</b> ✂ 🌿	62
Vanilleeis, Schokoladenkekse, Karamellsauce, Erdnüsse	
<b>Holunder-Erdbeer-Sorbet</b> ✂ 🌿	62
Keks, frische Beeren	

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Heiße Schokolade</b> Rom/Cointreau/Minttu	150
<b>Irish coffee</b> Whisky, Sahne	150
<b>French coffee</b> Cognac, Sahne	150
<b>Kaffe Karlsson</b> Baileys, Cointreau, Sahne	150
<b>Kaffegök</b> Wodka	150

## KAFFEE / TEE

Kaffee/Tee	34
Doppelter espresso	34
Macchiato	34
Americano	36
Cortado	38
Cappuccino	44
Caffe latte/Chai latte/Eis latte	48
Heiße Schokolade	48

## SPIRITUOSEN

### LIKÖR

Österlen V.S.O.P, First batch calvados	38/cl
Cognac monopol, V.S.O.P	28/cl
Cointreau	28/cl
Baileys	28/cl
Kahlúa	28/cl
Disaronno	28/cl
Äppelfrost von Sövde (dessertwein)	42/cl

### WHISKEY

High Coast Whisky, älv	38/cl
High Coast Whisky, berg	38/cl
High Coast Whisky, timmer	38/cl
Selected Malts Highland Jewel	38/cl
Selected Malts 10 yo Oloroso finish	38/cl
Selected Malts Zippin smoke	38/cl
Glenallachie Old Hungarian Oak 7 yo	38/cl
Glenallachie Cask Strength 10 yo	38/cl
Glenallachie 12 yo	38/cl

### ROM

A-Bay Vrångabäcken Belize (98 von 230)	38/cl
A-Bay Funkis beach blend (105 von 327)	38/cl
A-Bay Abilleuig (277 von 384)	38/cl
Clement Rum 10 yo	38/cl
Mount Gay X.0	38/cl
Plantation	38/cl

### SHOTS

Fireball/Jägermeister/Fernet Branca	60/3cl
Minttu/Sour fisk cola/Tequila	60/3cl
Hot shot	75

✂ = Glutenfrei ✂ = Laktosefrei 🌿 = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter.