

Aperitiv

CAMPARI-SPRITZ SPEZIAL	12
<hr/>	
Campari, Cremant Brut, Soda, Orange	
MARACUJA SPRITZ	9
<hr/>	
Maracuja, Sanbitter, Soda, Passionsfrucht (alkoholfrei)	
NEGRONI DE MADRID	12
<hr/>	
Santamania Gin, roter Wermut, Bitter, Orange	
BANGKOK MULE	12,5
<hr/>	
Iron Ball Gin, Spicy Ginger, Limette, frischer Ingwer	
VODKA & GRAPEFRUIT	12,5
<hr/>	
06 Vodka Rosé, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	

Fleisch vom Lavastein-Grill

RUMPSTEAK **	27,5
<hr/>	
200g	
DRY AGE ENTRECÔTE **	39
<hr/>	
300g	
Wahlweise:	
<hr/>	
SURF & TURF **	+8
<hr/>	
– mit 2 gegrillten Garnelen	
<hr/>	
LOW CARB	+5
<hr/>	
– mit buntem Ofengemüse	

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von der FLEISCHEREI ROHTE aus Lüneburg.

* Zu unseren Speisen reichen wir ofenfrisches Baguette von der BÄCKEREI BACKECHT sowie hausgemachten Dip.

** Alle Steaks servieren wir mit hausgemachter BBQ-Soße, Trüffel-Mayonnaise, Pommes Frites & Caesar-Salat.

Vorweg

TATAR VOM HEIDE-RIND* 100g		17
<hr/>		
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, geröstetes Bauernbrot von Backecht		
LACHSMITTELSTÜCK*		16
<hr/>		
Wasabi, Pumpernickel, Forellen-Kaviar		
CREMIGER BURRATA*		15
<hr/>		
Tomaten-Chutney, Basilikum, alter Balsamico & Pinienkerne		
KNUSPRIGE GARNELEN*		12
<hr/>		
Mit Rote-Bete-Chili-Dip		
VORSPEISEN-VARIATION*	p.P.	18
<hr/>		
Von allem etwas. Zum Teilen ab zwei Personen.		
<i>Vorweg oder hinterher:</i>		
KÄSETELLER		17,5
<hr/>		
Drei französische Rohmilchkäse, Feigensenf, Bauerbrot, gesalzene Butter		

Hauptgang

CAESAR SALAT - DER KLASSIKER		12,5
<hr/>		
Knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Parmesan & Croutons		
– mit gebratenem Hühnchen & Bacon		17,5
<hr/>		
– mit gegrillten Garnelen	4 Stck.	28
<hr/>		
– mit gegrillten Rumpsteakstreifen		27,5
<hr/>		
TATAR VOM HEIDE-RIND* 200g		27,5
<hr/>		
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, Pommes Frites & Caesarsalat		
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL		29,5
<hr/>		
Lüneburger Weide-Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone		
KROSSES LACHSFILET		32
<hr/>		
Weißer Spargel aus dem Ofen, geschmorte Tomaten, Kapern, Oliven & Bärlauch-Kartoffelpüree		
GARNELEN-PFANNE DELUXE		39
<hr/>		
500g Black Tiger XXL Gambas, Knoblauch, Chili, frische Kräuter dazu Spicy Mayo, Pommes Frites & Caesarsalat		

KÜCHENFREUNDE

Süßes

HAUSGEMACHTER CRUMBLE 8,5

Mit Obst nach Jahreszeit

— dazu Vanille-Eis +2,5

WARMER SCHOKO-KUCHEN 8,5

Frisch aus dem Ofen

SÜSSES IM GLAS 7,5

Täglich wechselnd.

Schaut in unsere Vitrine oder fragt den Service.

DESSERT VARIATION 16,5

Von allem etwas. Zum Teilen...

Heißes

BENVENUTO KAFFEE

Cappuccino 3,5

Latte Macchiato 4,5

Espresso 2,5

Doppio 4,5

Espresso Macchiato 3

Americano 3

Für unsere Kaffee-Spezialitäten benutzen wir Bio-Milch

#wissenwoesherkommt #wissenwasdrinist

BIO-TEE VON JULIUS MEINL, WIEN 4

Rooibos, Orange

Earl Grey, Blossom

Früchtereigen

Grün, Orange, Pfirsich

Darjeeling, Happy Valley

Erfrischende Minze

Asia, Ingwer, Zitronengras

Bergkräuter

AUS FREUDE AM KOCHEN

Willkommen bei den Küchenfreunden im Grindelhof.

Seit 2012 geben wir jeden Tag aufs Neue alles, um Euch glücklich zu machen. Mit überwiegend regionalen Produkten frisch vom Schlachter, dem Gemüsemarkt sowie von ausgewählten Lieferanten, versuchen wir stets, nur das Beste auf den Tisch zu bringen.

Qualität und Frische stehen dabei für uns an allererster Stelle. Daher findet Ihr, ergänzend zu unserer festen Karte, täglich wechselnde Angebote und saisonale Gerichte auf unserer Tafel.

Wir freuen uns über Euren Besuch und wünschen eine schöne Zeit.

Herzlichst,

Thomas, Malte & Team

ADRESSE: Grindelhof 64, 20146 Hamburg

TELEFON: 040-450 008 38

E-MAIL: grindelhof@kuechenfreunde.net

INSTAGRAM: @kuechenfreunde_grindelhof