

Aperitiv

APEROL-SPRITZ SPEZIAL	10,5
Aperol, Cremant Brut, Soda, Orange	
MARACUJA SPRITZ	8,5
Maracuja, Sanbitter, Soda, Passionsfrucht (alkoholfrei)	
NEGRONI DE MADRID	11
Santamania Gin, roter Wermut, Bitter, Orange	
BANGKOK MULE	12
Iron Ball Gin, Spicy Ginger, Limette, frischer Ingwer	
VODKA & GRAPEFRUIT	12
06 Vodka Rosé, Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin	

Fleisch vom Lavastein-Grill

RUMPSTEAK**	25
200g	
DRY AGE ENTRECÔTE**	35
300g	
Wahlweise:	+8
SURF & TURF**	
– mit 2 gegrillten Garnelen	+4
LOW CARB	
– 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.

*** Auch vegetarisch

KÜCHENFREUNDE

Vorweg

TATAR VOM HEIDE-RIND* 100g	15,5
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, geröstetes Bauernbrot von Backecht	
LACHSMITTELSTÜCK*	14,5
Wasabi, Pumpernickel, Forellen-Kaviar	
CREMIGER BURRATA*	12,5
Tomaten-Chutney, Basilikum, alter Balsamico & Pinienkerne	
KNUSPRIGE GARNELEN*	10,5
Mit Rote-Bete-Chili-Dip	
VORSPEISEN-VARIATION*	p.P. 16
Von allem etwas. Zum Teilen ab zwei Personen.	

Hauptgang

CAESAR SALAT - DER KLASSIKER	
Knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Parmesan & Croutons	10,5
– mit gebratenem Hühnchen & Bacon	16
– mit gegrillten Garnelen	4 Stck. 24
– mit gegrillten Rumpsteakstreifen	25
KROSSER LACHS	26
Wasabi-Kartoffelpüree, Wilder Brokkoli, Kopfsalat, Mais, Soja-Ingwer-Soße, Erdnüsse & Koriander	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	25
Lüneburger Weide-Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone	
TATAR VOM HEIDE-RIND* 200g	25
Spicy-Mayo, Kapern, Cornichons, Wachtel-Ei, Pommes Frites & Caesarsalat	
KÜCHENFREUNDE CURRYWURST***	12
Pommes Frites & Trüffelmayo	
KÄSETELLER	15,5
Drei französische Rohmilchkäse, Feigensenf, Bauerbrot, gesalzene Butter	

Süßes

HAUSGEMACHTER CRUMBLE 7,5

Mit Obst nach Jahreszeit

— dazu Vanille-Eis +2

WARMER SCHOKO-KUCHEN 7,5

Frisch aus dem Ofen

— dazu Sorbet (der Service weiß, welches) +2

SÜSSES IM GLAS 6,5

Täglich wechselnd.

Schaut in unsere Vitrine oder fragt den Service.

DESSERT VARIATION 12,5

Von allem etwas. Zum Teilen...

EIS & SORBET tba

Ab sofort servieren wir wechselnde Kreationen unserer Nachbarn vom Luicella's. Fragt den Service!

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 3,5

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