Getränke & Speisen

Café · Bistro · Events

Großmanns

Kaffee & Co

Filterkaffee [9]	**2,90 €**
Filterkaffee groß [9]	**3,50 €**
Americano [9]	**3,50 €**
Café Crema [9]	**3,50 €**
Grande Café Crema [9]	**4,50 €**
Cappuccino [MI, 9]	**3,90 €**
Flat White [MI, 9]	**4,50 €**
Grande Cappuccino [MI, 9]	**4,90 €**
Latte Macchiato [MI, 9]	**4,90 €**
Milchkaffee [MI, 9]	**4,90 €**

Espresso [9]	**2,90 €**
Espresso Doppio [9]	**3,90 €**
Espresso Macchiato [MI, 9]	**3,50 €**
Trinkschokolade dunkel oder weiß [MI] mit 25% Kakaoanteil	**4,90 €**

Aromashots **je 0,80 €**
Karamell, Vanille, Haselnuss

Kostenfrei!

Unser Kaffee-Angebot gibt es auch mit **Hafermilch** sowie **koffein- und laktosefrei!**

Tea -Time

Frischer Bio-Ingwertee	**3,90 €**
Heiße Bio-Zitrone	**3,90 €**
Eilles Tee	**3,90 €**

Grüner Tee, Bio Früchte natur,
Pfefferminz, Relax Ayuverda Vital,
Rooibos Vanille, Englisch, Breakfast, Darjeeling

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln , 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß (Fleisch), 9 = koffeinhaltig, 10 = chinin-/taurinhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = gewachst, 13 = gentechnisch verändert, Allergene: GL = Gluten, EI = Eier, ER = Erdnüsse, MI = Milch, SL= Sellerie, SE = Sesam, LU = Lupinen, KR = Krebstiere, FI = Fisch, SJ = Soja, SC = Schalenfrüchte, SO = Schwefeldioxid, SF = Senf, WE = Weichtiere

Durstlöscher

Mineralwasser
Bad Pyrmonter Gourmet

Medium	0,25l	**2,90 €**
	0,75l	**8,50 €**
Naturell	0,25l	**2,90 €**
	0,75l	**8,50 €**

Schorlen „Lütts Landlust“ Streuobst Apfel, Rhabarber, Rote Früchte	0,33l	**4,30 €**
Limo Coca-Cola [1,2,3,9] , Coca-Cola Zero [1,2,3,9,11], Fanta [1,3], Sprite, Mezzo mix [9]	0,2l	**2,90 €**

Aktions-Schorle
0,33l 4,30 €
Sprecht uns an!

Flüssiges Gold

100 % Fruchtgehalt!

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb	0,2l	**2,90 €**
Orangensaft frisch gepresst	0,2l	**4,90 €**
Orangen-Ingwer-Smoothie mit Orange, Zitrone, Ingwer & Kokosjoghurt	0,3l	**5,50 €**
Grünschnabel mit Blattspinat, Banane, frischem Kurkuma und Orangensaft	0,3l	**5,50 €**
Mango Lassi mit Hafermilch und Kokosjoghurt	0,3l	**5,50 €**
Bananen-Blaubeer-Shake MI mit Milch & Vanille	0,3l	**5,50 €**

Flaschenbier

Veltins GL	0,33l	**3,90 €**
Veltins alkoholfrei GL	0,33l	**3,90 €**
Veltins Radler GL	0,33l	**3,90 €**
Veltins Radler alkoholfrei GL	0,33l	**3,90 €**
Grevensteiner GL	0,33l	**3,90 €**
Maisels Weisse GL	0,5l	**5,50 €**
Maisels Weisse alkoholfrei GL	0,5l	**5,50 €**

Spritziges

Aperol Spritz SO, 1 **8,90 €**

Lillet Wild Berry SO, 1 **8,90 €**

Casa Noa Prosecco Frizzante DOC SO 0,1l **5,90 €**
Fl. 0,75l **32,50 €**
100% Gerla, feine Pearlage,
frisch, fruchtig, grüner Apfel & Birne,
typischer Anklang von Bittermandel

„Großmanns Spezial“ *(alkoholfrei)* SO, 2 **8,90 €**
Martini Vibriante, Waldfrüchte, Wild Berry

Kleine Weinbar

	Fl. 0,75l	0,2l
Hauswein Weiß SO		**6,50 €**
Riesling, halbtrocken, rassig, feinduftig, würzig		
Riesling & Weißburgunder QBA, SO	**27,50 €**	**7,90 €**
Otto Freyer, Württemberg, trocken, zarter Schmelz, dezente Säure, elegant & filigran		
Mia Rosé QBA, SO	**25,90 €**	**7,50 €**
Otto Freyer, Württemberg, trocken, elegant, ausgeprägtes Säurespiel, modern fruchtig, mild		
Casado Morales Rosado Rioja SO	**27,50 €**	**7,90 €**
Spanien, Rioja Alavesa saftig und frisch, Aromen von Kirschblüte, Erdbeere und Rhabarber, knackig und vollmundig am Gaumen, lebendige Säure		
Quaranta Primitivo Syrah SO	**29,50 €**	**8,50 €**
Apulien, Salento, trocken, mild, süffig, feine Restsüße, Aromen von dunklen, reifen Beeren, Anklang von Vanille		
Weinschorle mit unserem Hauswein SO		**5,90 €**

Bowls

ORIENTALISCHE BOWL GL, SE — **14,50 €**
Grillgemüse, Hummus, Tomaten-Gurken-Salat
mit Minze & Petersilie, Couscous-Salat, Kokosjoghurt

+ 2 Hähnchenspieße SJ — **+ 4,50 €**
+ 5 Garnelen KR — **+ 6,50 €**

SONNENAUFGANG SC — **12,90 €**
Banane & Mango mit Kokosjogurt, frische Früchte,
Leinsamen, glutenfreie Haferflocken und Granola

KLEINE BOWL MIT GRIECHISCHEM JOGHURT SC, MI — **5,50 €**
frischen Früchten und Granola

BIRCHER MÜSLI SC — **6,90 €**
mit Äpfeln, Ahornsirup & karamelisiertem Nuss-Mix

Unsere Sandwiches

„GROßMANNS“ LIEBLING GL, MI, SJ — **11,90 €**
Gegrilltes Weizentoast mit Käse-Mix,
gezupftem Truthahn, Avocado-Creme, dazu
Blattsalat-Mix und Joghurt-Knoblauch-Soße

Kleine Portion — **9,90 €**

STEAK & CHEESE GL, MI, SJ — **13,50 €**
Gegrilltes Weizentoast mit Käse-Mix, Piri-Piri-Soße
und argentinischem Roastbeef, dazu Grillgemüse

Kleine Portion — **11,50 €**

Unser Tischfrühstück

... ab 2 Personen bestellbar!

Tischfrühstück „KLASSISCH“ — **16,50 €** *pro Person*
Brötchenauswahl, Butter, Margarine,
Frischkäse, hausgemachte Marmelade,
Tomate-Mozzarella, Wurst- und
Käseplatte, Rührei und Bacon,
1 Glas Orangensaft 0,1l

Tischfrühstück „ALL IN“ — **23,90 €** *pro Person*
Inklusive Bio-Filterkaffee, Bio-Tee,
Mineralwasser & Kakao für Kids
(gültig für 2 Stunden)

Kinderkarte

... für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre!

FRI-MA-STULLE GL, SJ, SE, MI — **4,50 €**
Natursauerteigbrot mit Frischkäse und
hausgemachter Marmelade

PASTA E BASTA GL, MI — **6,90 €**
Pasta mit fruchtiger Tomatensauce
und geriebenem Käse

Unsere leckeren Stullen!

Unsere Stullen bereiten wir mit
frischem Natursauerteigbrot zu. GL, SJ, SE

Bei Glutenunverträglichkeit empfehlen wir:
Hausgebackenes glutenfreies Brot (+ 1 €)

EI BENEDIKT-STULLE GL, SJ, SE, SL, MI, EI — **10,90 €**
mit Rote-Bete-Frischkäse Creme, Avocado, Rucola, pochiertes Bio-Ei, Hollandaise, Kresse

RÜHREI-STULLE GL, SJ, SE, MI, EI — **8,90 €**
mit Tomatenbutter, Rührei von 3 Bio-Eiern und Schnittlauch

TOMATE-MOZZARELLA-STULLE GL, SJ, SE, SC, MI — **9,50 €**
mit Tomaten, Mozzarella, Pesto Genovese und frischem Basilikum

GRILLGEMÜSE-STULLE GL, SJ, SE — **9,50 €**
geröstetes Brot mit Curry-Hummus, Rucola, Grillgemüse von Zucchini, Aubergine, Grillpaprika, Sesam

KÄSE-STULLE GL, SJ, SE, MI, SC — **8,90 €**
mit Dattelcreme, Gouda, Kräuterkäse, Brie, Beeren der Saison, Walnüssen und Kresse

ZIEGENKÄSE-STULLE GL, SJ, SE, MI — **9,90 €**
mit Rote-Bete Frischkäse-Creme, Rucola, Birnen-Chutney, Ziegenkäse, Feige und Sprossen

GARNELEN-STULLE GL, SJ, SE, MI, KR — **10,90 €**
mit Meerrettich-Frischkäse, Garnelen und Kresse

STRAMMER-MAX-STULLE GL, SJ, SE, MI, EL, 2, 3 — **9,50 €**
mit gepickelter Frischkäsecreme, Cornichons, geräucherter Landschinken, Spiegelei und frischem Schnittlauch

ROASTBEEF-STULLE GL, SJ, SE, MI — **9,90 €**
mit Trüffelmayonaise, hausgemachten Roastbeef-Scheiben, Rucola, Parmesan, Tomate

LACHS-STULLE GL, SJ, SE, MI, FI, SF — **10,90 €**
mit Avocado-Frischkäse-Creme, hausgebeiztem Lachs, frischer Dill, Zitronenabrieb und Sprossen

Extras

Alle unsere Eier sind **Bio-Eier vom Eierhof Isernhagen!**

Krossgebratene Speckstreifen [2,3]	4,30 €
Portion 80g Roastbeef	5,90 €
Portion 80g hausgebeizter Lachs [FI]	5,90 €
1 pochiertes Ei [EI]	2,80 €
1 Portion Rührei von 3 Eiern [EI]	4,80 €
1 Spiegelei [EI]	2,80 €

Unser Tipp!

Nimm **2 Stullen deiner Wahl** und spar dabei:

nur **4 € Aufpreis!***

**Es gilt der Grundpreis der teureren Stulle.*

Stulle des Monats

Süßes Menü

- **FR-MA-Stulle**
  Natursauerteigbrot mit Frischkäse und hausgemachter Marmelade
- **Kleine Bowl**
  mit griechischem Joghurt, frischen Früchten und Granola
- **1 Glas frisch gespresster Orangensaft 0,2l**

nur **12,90 €**

Sparmenü

- **Kleine Stulle nach Wahl**
- **Kleine Bowl**
  mit griechischem Joghurt, frischen Früchten und Granola
- **1 Glas frisch gespresster Orangensaft 0,2l**

nur **18,50 €**

Jeden Monat neu! Sprecht uns an!

Unser Mittagstisch!

Wöchentlich wechselnd!

Auch zum Mitnehmen!

Jeden Montag – Donnerstag von 12.00 – 14.30 Uhr

JEDEN DONNERSTAG:
#LaDo*
*Langer Donnerstag!
Von 17.30 – 20 Uhr
Saisonale kulinarische Themenabende

Langer Donnerstag!

Jeden Donnerstag saisonale kulinarische Themenabende von 17.30 – 21.30 Uhr.

(Durchgehend ab 9.30 Uhr geöffnet, Küche bis 20 Uhr)

Folgt uns jetzt auf WhatsApp!

www.grossmanns-gastro.de

Auf dem Amtshof 3
30938 Burgwedel
Telefon: 05139 981 77 10
E-Mail: info@grossmanns-gastro.de

Öffnungszeiten:
So: 9.30 – 15.00 Uhr (Küche bis 13.30 Uhr)
Mo – Mi: 9.30 – 15.00 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)
Do: 9.30 – 21.30 Uhr (Küche bis 20 Uhr)
Fr + Sa: Ruhetag (geöffnet für Veranstaltungen)