



## VORSPEISEN

<b>ARBOREA SALAD BOWL</b> <small>a<sup>1</sup>, e, h<sup>1</sup>, h<sup>2</sup>, h<sup>3</sup>, h<sup>4</sup>, h<sup>5</sup>, h<sup>6</sup>, h<sup>8</sup></small>	9,50 €
Blattsalate   Tomate   Gurke   Croutons   Nüsse und Kerne   Apfeldressing	
mit Maishähnchenbrust	13,00 €
mit Riesengarnelen	15,00 €
<b>STEAK TATAR VOM RINDERFILET</b> <small>c,g,j</small>	18,00 €
Gebratene Jacobsmuschel   Senfcreme	
<b>TRILOGIE VOM THUNA MIT ROSA PFEFFER</b> <small>f,g,i,l,2</small>	15,00 €
Kräutermantel   Sesam   Wasabi   Sojasoße	
<b>CAESAR SALAD ARBOREA STYLE</b> <small>a<sup>1</sup>, c, d, e,h<sup>1</sup>, h<sup>2</sup>, h<sup>3</sup>, h<sup>4</sup>, h<sup>5</sup>, h<sup>6</sup>, h<sup>8</sup></small>	9,50 €
Romanasalat   Grana Padano   Caesar Dressing	
mit Maishähnchenbrust	13,00 €
mit Riesengarnelen	15,00 €

## SUPPEN

<b>SCHARFE ZITRONENGRASSUPPE</b> <small>f,i,k,l</small>	8,50 €
Pak Choi   Sprossen   Karotten   Miso	
<b>NEUSTÄDTER FISCHSUPPE</b> <small>a<sup>1</sup>, i</small>	9,50 €
Dorsch   Miesmuscheln   Kräuterkrustini	

## VEGETARISCHES

<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> <small>g,j,l</small>	15,00 €
Feige   Rote Beete Schaum	
<b>KRÄUTERRISOTTO</b> <small>g,i,l</small>	16,00 €
Bergkäse   Rote Beete   Kürbis	
<b>VEGANES KOKOS-CURRY</b> <small>h<sup>4</sup></small>	17,00 €
Grüner Spargel   Kichererbsen   Sprossen   Kurkuma	



## FRISCH VOM GRILL

<b>MAISHÄHNCHEN SUPREME</b> <small>g, i, o</small> Maishähnchenbrust   Risotto   Grana Padano	18,00 €
<b>GESCHMORTE LAMMHAXE</b> <small>g, i, l</small> Ratatouille   Mascarponepüree	19,00 €
<b>RINDERFILETSTEAK ca. 200g</b> <small>g, l</small> Gegrillter grüner Spargel   getrocknete Tomaten   Kapern   Polenta	33,00 €
<b>RIB EYE STEAK ca. 250g</b> <small>g, i, l</small> Tomatenmarmelade   Rote Zwiebeln   Saubohnen   Fries	29,00 €

## FISCH VOM GRILL

<b>FANGFRISCHER OSTSEEDORSCH</b> <small>g, i, l</small> Speckmarmelade   Gremolata   Mascarponepüree	24,00 €
<b>FAZZOLETTI VOM ADLERFISCH</b> <small>a1, c, g, i, j, l</small> Weißweinsosse   Lauch   Grapefruit   Zitronenthymian	26,00 €
<b>SAIBLING AUS DER HOLSTEINISCHEN SCHWEIZ</b> <small>a1, g, i, o</small> Pak Choi   Limette   Kräuterrisotto	24,00 €

## DIT & DAT

<b>BURGER VOM MECKLENBURGER AUEROCHSEN</b> <small>a1, c, g, j, l</small> Cheddar   BBQ   Tomatenmarmelade   Rucola   Fries	19,00 €
<b>PENNE ALL' ARRABBIATA</b> <small>a1, c, g</small> Oliven   Grana Padano	16,00 €
<b>BALTIC BURGER</b> <small>a1, c, g</small> Medaillon vom Ostseedorsch   Wasabijoghurt   Gurke   Lauchzwiebeln   Fries	18,00 €



## DESSERT & KÄSE

<b>DUETT VON DER KOKOSNUSS</b> <small>c,g</small> Crème Brûlée   Eis	<b>9,00 €</b>
<b>DESSERTVARIATION</b> <small>a1,c,g,l</small> Ziegenkäsebrownie   Himbeersorbet   Kokos Crème Brûlée	<b>9,50 €</b>
<b>GEGRILLTE PFEFFERANANAS</b> <small>c,g</small> Karamellsauce   Vanilleeis   Szechuanpfeffer	<b>7,50 €</b>
<b>HOLSTEINISCHES KÄSEBRETT VOM HOF BERG</b> <small>a1,g,o</small> Holsteinischer Hartkäse   Olivenbrie   Nussecke   Brot   Feigensenf	<b>12,50 €</b>



## KENNEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- a) glutenhaltiges Getreide ( Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch inklusive Laktose
- h) Schalenfrüchte ( Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuß<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfate
- m) Lupinen
- n) Weichtiere
- o) Schwefeldioxid

## RESTAURANT THE GRAND GRAND GRILL

- 1) Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Süßungsmittel
- 5) mit Phosphat
- 6) geschwefelt
- 7) Chininhaltig
- 8) Coffeinhaltig
- 9) mit Geschmacksverstärker
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst

Eine Kreuzkontamination durch bei uns verwendete Allergene Stoffe kann nicht ausgeschlossen werden.



## APERITIF

<b>BELZAZAR VERMOUTH 5 cl</b> White <sup>17</sup>   Dry <sup>17</sup>   Rosé <sup>17</sup>   Red <sup>17</sup>	6,00 €
<b>SANDEMANN SHERRY 5 cl</b> Fino <sup>17</sup>   Medium Dry <sup>17</sup>   Sweet <sup>17</sup>	4,00 €
<b>HUGO</b> Holunder   Limette   Soda   Prosecco	7,50 €
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol   Soda   Prosecco	7,50 €
<b>CAMPARI ORANGE<sup>1</sup></b>	8,50 €
<b>CAMPARI SODA<sup>1</sup></b>	8,50 €

## SCHAUMWEINE & CHAMPAGNE

	0,1 l	0,75 l
<b>Knallkörn drög – Sekt<sup>1</sup></b> „drög“ oder „halfdrög“	5,50€	28,00€
<b>Costaross Prosecco DOC Frizzante<sup>1</sup></b>	5,50€	28,00€
<b>Crémant Bouvet Ladubay<sup>1</sup></b>	8,00€	45,00€

### Perrier Jouet

Das Champagner-Haus wurde 1811 von Pierre Nicolas Marie Perrier gegründet. Nachdem er den Mädchennamen seiner Frau (Jouet) mit seinem Verband, entstand Perrier-Jouet. Den großen Durchbruch erreichte sein Sohn Charles Perrier, nachdem er als Lieferant bei der britischen Königin Victoria 1861 aufgenommen wurde.

<b>Grand Brut<sup>1</sup></b>	14,00€	79,00€
<b>Blason Rosé<sup>1</sup></b>	17,00€	99,00€
<b>La Belle Époque<sup>1</sup></b>		225,00€



## GETRÄNKEAUSWAHL IM GRAND GRAND GRILL

### MINERALWASSER

	0,25 l	0,75 l
Vilsa Gourmet Medium	2,70€	6,50€
Vilsa Gourmet Naturelle	2,70€	6,50€

### LIMONADEN & SÄFTE

	0,2 l	0,33 l
fritz-limonaden	2,90€	3,90€
kola 0,2/0,33 l   kola zuckerfrei 0,2/0,33 l   orange   zitrone   mischmasch		
fritz-mate		4,20€
fritz-spritz bio-apfelschorle		3,90€
fritz-spritz bio-rhababerschorle		3,90€
Thomas Henry Bitter Lemon		3,50€
Thomas Henry Ginger-Ale		3,50€
		0,3 l
Klindworth Säfte/Nektar		3,50€

### BIERE VOM FASS & AUS DER FLASCHE

	0,3 l	0,5 l		
Ratsherrn Pilsener <sup>a</sup>	3,60€	4,90€	König Pilsener alkoholfrei 0,33 l <sup>a</sup>	3,50€
König Pilsener <sup>a</sup>	3,60€	4,90€	Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,5 l <sup>a</sup>	4,90€
Ratsherrn Rotbier <sup>a</sup>	3,60€	4,90€		
Ratsherrn Zwickel	3,60€	4,90€		
Benediktiner Weißbier naturtrüb <sup>a</sup>	3,60€	4,90€		

### DIGESTIF

BR Obstcuvée aus Äpfeln & Birnen 2cl	7,00€	Helbing Kümmel 2cl	3,00€
BR Mirabellenbrand 2cl	8,00€	Helbing „Feiner Akvavit“ 2cl	3,00€
BR Williams-Birnenbrand 2cl	8,00€	Aalborgs Jubiläums Aquavit 2cl	3,50€
BR Waldhimbeergeist 2cl	9,50€	The Ostholsteiner Doppelkorn 2cl	5,00€
BR Haselnussgeist 2cl	8,00€	Ramazotti 4cl	5,00€
Grappa Marzadro La Trentina <sup>1</sup> 2cl	4,50€	Averna 4cl	5,00€
Grappe Marzadro Le Diciotto Lune <sup>1</sup> 2cl	6,00€	Sambuca Molinari 4cl	5,00€
Absolut Vodka 4cl	6,00€	Ouzo 12 4cl	5,00€
		Jägermeister 4cl	5,00€

### KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON DARBOVEN

Tasse Kaffee	3,00€	Milchkaffee	3,90€
Espresso	2,90€	Cappuccino <sup>g</sup>	3,90€
Doppelter Espresso	4,40€	Tasse Kaffee entcoffeiniert	3,00€
Latte Macchiato <sup>g</sup>	4,20€		