



## VORSPEISEN

<b>ARBOREA BEACH SALAD</b> a, g, f, i, j, k	14,00 €
Mit Avocado   Schalotten   Kirschtomaten   Gurke   Kresse   Sprossen   Sesam – Crostinis	
jede gegrillte Garnele b	3,50 €
gegrillte Maishähnchenbrust	9,00 €
<b>MITGEBRACHT AUS SPANIEN – „GAMBAS AL AJILLO“</b> a, b	
5 große Garnelen in heißem Olivenöl mit viel Knoblauch & Chili gegart	19,00 €
<b>„UNSERE FISCHSUPPE“</b> a, b, d, g, i, j, n	13,00 €
Tomatisiert   reichlich Fisch, Garnele & Muschel   Piment d'Espelette	

## FÜR DIE LÜTTEN

<b>SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE</b> a, c, g, i	9,00 €
Spaghetti   feine Tomatensauce   Grana Padano	
<b>ARBOREA KNUSPERFISCH</b> a, c, d, g	10,00 €
feines Fischfilet knusprig gebacken   Kartoffelstampf	
<b>ARBOREA SCHNITZELCHEN</b> a, c, g	10,00 €
hauspaniertes Schweineschnitzel   Dippers   Ketchup & Mayo	



## VOM GRILLWORKS® GRILL

### RUMPSTEAK

200g

20,00 €

### RIBEYE

300g

25,00 €

### RINDERFILET

200g

22,00 €

### BEEF'N'CHEESE 180g BURGER VOM HOLZKOHLEGRILL a, c, g, j

14,00 €

Cheddar | Pickled Gürkchen | Röstzwiebeln | Brioche

*HALTET AUSSCHAU NACH UNSEREM BURGER DES MONATS- siehe COOL-INARY HIGHLIGHTS*

### SCHWEINEFILET

300g

19,00 €

### HOMEMADE BBQ RIBS g, j

500g mit Cole slaw & Homemade BBQ – Sauce

17,00 €

### MAISHÄHNCHENBRUST SURPREME AUS MECK' POMM

250g

9,00 €

### SCHOLLE GANZ d

320g

11,00 €

### FJORDLACHSFILET d

160g

9,00 €



## UND DAZU

<b>GRILLGEMÜSE</b>	5,00 €
gegrilltes Gemüse   Olivenöl	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	5,00 €
kleine frittierte Paprikaschoten   Maldonsalz	
<b>GEGRILLTER MAISKOLBEN</b> g	4,00 €
Knoblauchbutter   Ahornsirup	
<b>BACKKARTOFFEL</b> g	7,00 €
Kräuter   Quark	
<b>OMA's KARTOFFELSTAMPF</b> g	5,00 €
Kartoffeln   Kräuter   Butter	
<b>SÜBKARTOFFELGRATIN</b> c, g	7,00 €
Kräuter   Grana Padano	
<b>ARBOREA FRIES</b> g	5,50 €
Dippers   Trüffelöl   Mayo   Limette   Grana Padano	
<b>DIPPERS HOME FRIES</b> g	4,00 €
Dippers   Ketchup   Mayo	



## HAPPY END - DESSERT & KÄSE

### CRÈME BRÛLÉE c, g, h

7,00 €

Sorbet des Tages | Tonkabohne | Rohrzucker

### ICE & SORBETS

3,00 €

immer wechselnd | homemade | fresh

### KÄSEAUFWAHL VOM HOF BERG a, g, i, j

16,00 €

Feigensenf | Krustenbrot | Trauben | Nüsse



## **ALLERBESTES FÄRSENFLEISCH trifft GLÜCKLICHSTE SCHWEINE**

Unser Rindfleisch ist von weiblichen Kühen, welche noch nie gekalbt haben.

Diese sind zwischen 12 und 18 Monaten alt.

Das FÄRSEN – Fleisch zeichnet sich durch eine kräftige rote Farbe, feine Fasern und viele kleine Fettäderchen aus. Die feine Marmorierung macht das Fleisch sehr aromatisch, zart und saftig.

Unsere norddeutschen Strohschweine wachsen mit mehr Platz, mehr Zeit und auf Stroh auf. Gefüttert wird nur gentechnikfreies Futter ... und das ist auch gut so!

## **UNSER FISCH TRÄGT DAS MSC – SIEGEL**

Das MSC – Siegel zeichnet Produkte aus nachhaltiger Fischerei aus.

Wir glauben an Weltmeere voller Leben und unterstützen die Bemühungen von Fischereien und Verarbeitern, die die wertvolle Ressource Fisch nachhaltig nutzen. Wir achten beim Kauf auf dieses Siegel, damit Menschen wie ihr und wir auch in Zukunft von artenreichen Ozeanen profitieren und Fisch genießen können.

## **REGIONALE KOOPERATIONEN**

In Zusammenarbeit mit unserem Haus & Hoflieferanten MARKER bringen wir euch die volle Ladung Holstein auf den Teller!

Ob Äpfel oder Birnen aus Finkenwerder, Paprika oder Tomate aus Vierlanden, wir schauen nur über den Tellerrand zu unseren Nachbarn und bringen euch, was hier wächst und gedeiht.

## **UNSER KÄSE - ANGEBOT**

Den leckeren Käse in unserem Restaurant The Grand Grand Grill bekommen wir vom Hof Berg, dem ältesten Bioland Betrieb Schleswig-Holsteins.

Ein regionaler Produzent und Händler, welcher nur saisonale und gereifte Sorten anbietet.



## 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€



## KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE RESTAURANT THE GRAND GRAND GRILL

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 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> )   | 1) Konservierungsstoff       |
| b) Krebstiere  | 2) mit Farbstoff             |
| c) Eier  | 3) mit Antioxidationsmitteln |
| d) Fisch   | 4) mit Süßungsmittel         |
| e) Erdnüsse  | 5) mit Phosphat              |
| f) Sojabohnen  | 6) geschwefelt               |
| g) Milch inklusive Laktose   | 7) Chininhaltig              |
| 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> ) | 8) Coffeinhaltig             |
| i) Sellerie  | 9) mit Geschmacksverstärker  |
| j) Senf  | 10) geschwärzt               |
| k) Sesamsamen  | 11) gewachst                 |
| l) Schwefeldioxid und Sulfate  |                              |
| m) Lupinen   |                              |
| n) Weichtiere  |                              |
| o) Schwefeldioxid  |                              |

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



## 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 FAB & 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€
			5,00€

### KAFFEEESPEZIALITÄTEN VON Dallmayr

Tasse Kaffee <sup>8</sup>	3,00€	Milchkaffee <sup>8g</sup>	4,50€
Espresso <sup>8</sup>	3,00€	Cappuccino <sup>8g</sup>	3,90€
Doppelter Espresso <sup>8</sup>	4,50€	Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00€
Latte Macchiato <sup>8g</sup>	4,50€	Kakao <sup>8g</sup>	4,00€
		Becher Tee   KEO   verschiedene Sorten	3,90€