

MOIN



Willkommen im Gröningshof, eines der ältesten reetgedeckten Gebäude in Dangast, dessen Geschichte bereits im Jahr 1804 begann.

Ursprünglich als Bauernhof genutzt, steht der Gröningshof unter Denkmalschutz. Seit über 50 Jahren wird es als Restaurant geführt.

Wir freuen uns, Sie heute mit unseren frischen Fischgerichten und vielen anderen Leckereien verwöhnen zu dürfen.

Guten Appetit

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

VORWEG UND ANDERE KLEINIGKEITEN



Bruschetta



wahlweise mit Nordseekrabben

6.9

9.9

Tomatencremesuppe



selbstgemachtes Basilikum

6.5

Krabbensuppe

mit frischen Nordseekrabben

9.9

Pizzabrot



hausgemachtes Pesto

8.5

Garnelenpfanne

Knoblauchöl | hausgemachtes Brot

14.5

Nordseekrabbencocktail

Cocktailsauce | Toast mit Butter

12.5



vegetarisch

AUS DEM MEER*



Zu allen Fischgerichten servieren wir Salz- oder Bratkartoffeln | Salat | hausgemachte Remoulade

Rotbarschfilet 26.5

Zanderfilet 26.5

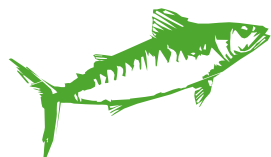
Seelachsfilet 24.5

Nordseeschollenfilet 27.5

Lachsfilet 24.5

Dangaster Fischteller 31.5

3 verschiedene Fische Spezialitäten



Unsere besondere Empfehlung

Fischplatte Gröningshof

Auswahl feiner Fischfilets & Gambas | verschiedene Saucen |

Salz- und Bratkartoffeln | Uromas Eisbergsalat

Ab 2 Pers./

32.5 p.P

FrISChe Nordseezunge

Salzkartoffeln | hausgemachte Remoulade | zerlassene Butter

auf Wunsch mit Nordseekrabben

33.5

36.5

*Trotz sorgfältiger Zubereitung kann unser Fisch noch die eine oder andere Gräte enthalten.



vegetarisch

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Zu jedem Fleischgericht reichen wir frischen Salat | knackiges Gemüse | Kartoffeldippers oder Kroketten

Schnitzel Wiener Art 18.5

Champignon Rahmschnitzel 19.5
Champignon-Rahmsauce

Curry-Sahne-Schnitzel 19.5

Hähnchenbrustfilet 21.5
an Curry- oder Champignon-Rahmsauce

Hähnchenschnitzel paniert 21.5
Sauce nach Wahl

Schweinemedallions 23.5
an Parmaschinken | feine Salbei-Weißweinsauce

Schweinemedallions 23.5
mit Champignon-Rahmsauce

Rumpsteak 29.5
an Kräuterbutter

Gröningshof-Teller 31.5
Schweinefilet | Hähnchenfilet | Rumpsteak

SALATE

Gemischter Salatteller



12.5

Blattsalate | Tomate | Gurke, Paprika |
rote Zwiebeln | hausgemachtes Dressing

wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen

17.5

Lachsfilet

19.5

Garnelen

19.5

NUDELGERICHTE

Tagliatelle Vegi



13.5

mit Gemüse | Sahnesauce | Parmesan

Tagliatelle mit Lachsfilet

19.5

an Wodka-Sahnesauce

Tagliatelle mit Riesengarnelen

21.5

an Pesto-Sahnesauce

Spaghetti Aglio e Olio



13.5

mit Knoblauch | Tomaten | Basilikum | Parmesan

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen

19.5

mit Knoblauch | Tomaten | Basilikum | Parmesan



vegetarisch

PIZZA

Pizza Margherita



11.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano

Pizza Salami

13.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano | Salami

Pizza Prosciutto cotto

14

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano |
Kochschinken | Champignons

Pizza Parma

18,5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano | Rucola |
Cherrytomaten | Parmesan | Serano Schinken

Pizza Hawaii

14,5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano |
Kochschinken | Ananas

Pizza Vegi



13.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano |
frisch gegrilltem Gemüse und Pesto

Pizza Thunfisch

15.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano |
Thunfisch | Zwiebeln

Pizza 4 Käse



16.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano | Rucola |
Cherrytomaten | Parmesan

Pizza Riesengarnelen

19.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano | Knoblauch |
Riesengarnelen | Cherrytomaten | Parmesan

Pizza Gröningshof

19.5

hausgemachte Tomatensauce | Käse | Oregano | Knoblauch |
Rinderstreifen | Cherrytomaten | Rucola | Parmesan



vegetarisch

DESSERTS

Vanilleeis mit heißen Kirschen  6.5

Gemischtes Eis - 3 Kugeln  5.5

Vanille | Schoko | Erdbeer

Vanille Eis 2 Kugeln  6.5

mit Eierlikör

Kugel Eis  2

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Medium/ Still	0,25 l	3.10 €
Vilsa Medium/ Still – Flasche	0,75 l	6.20 €
Coca Cola; Cola Zero; Fanta; Sprite; Spezi	0,3 l	3.30 €
Tonic Water; Bitter Lemon; Ginger Ale	0,2 l	3.20 €
Wild Berry	0,2 l	3.20 €
Apfelschorle; Maracujaschorle; Rhabarberschorle	0,33 l	3.60 €
Vita Malz	0,3 l	3.50 €
Fuze Tea Pfirsich / Zitrone	0,3 l	3.50 €

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	3.70 €
Traubensaft	0,3 l	3.70 €
Kirschsaft	0,3 l	3.70 €
Orangensaft	0,3 l	3.70 €
Bananensaft	0,3 l	3.70 €
Kiba Kirsch- Bananensaft	0,3 l	3.70 €
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	0,4 l	4.50 €

GETRÄNKEKARTE

Biere

Fassbier

Jever	0.3 l	3.90 €	0,4 l	4.90 €
Veltins	0.3 l	3.90 €	0,4 l	4.90 €
Grevensteiner	0.3 l	3.90 €	0,4 l	4.90 €
Alster	0.3 l	3.90 €	0,4 l	4.90 €
BMW	0.3 l	3.90 €	0,4 l	4.90 €

Aus der Flasche

Köstritzer	0,33 l	3.90 €
Hefeweizen Erdinger	0,5 l	5.40 €
Hefeweizen Erdinger dunkel	0,5 l	5.40 €

Alkoholfreie Biere

Hefeweizen Erdinger alkoholfrei	0,5 l	5.40 €
Jever Fun	0,33 l	3.50 €
Jever Fun Zitrone	0,33 l	3.50 €

WEINKARTE

Weißweine

	0,2 l	Flasche
Riesling QbA, halbtrocken Pfalz Deutschland – Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl	6.20 €	23.00 €
Grauer Burgunder Gutswein, trocken Rheinhessen – Weingut Becker Landgraf	6.20 €	23.00 €
Chardonnay Les Bois Chalard, trocken Loire Frankreich Sauvion	6.20 €	24.00 €
Pino Grigio La Ronca Venezia, trocken Venezien Italien – Casa Vinicola Sartori	6.10 €	21.50 €
Sauvignon Blanc QBA trocken Pfalz – Peter Klein	6.30 €	24.50 €
Brezza Bianco Umbrien Italien, fruchtig / lebhaft / und doch sanft	6.00 €	19.80 €
Weinschorle	5.80 €	

Rose

Rose QBA, halbtrocken Nahe – Tobias Rickes	6.20 €	22.00 €
Brezza Rose, halbtrocken Umbrien Italien, fruchtig	6.10 €	21.00 €

Rotweine

Spätburgunder - Sankt Laurent, trocken Rheinhessen, Deutschland fruchtig	7.20 €	26.00 €
Merlot, trocken Venetien, Italien – Weingut S.Osvaldo	6.40 €	24.50 €
Velvet Touch Wooded, fruchtig Vollmunig und weich, sehr ausgeglichen	7.20 €	26.50 €
Primitivo di Manduria, trocken Venetien, Italien – Weingut S.Osvaldo	7.40 €	28.00 €
Valpolicella Ripassa Superiore Sehr ausgeglichen, charakterstark, und trotzdem sanft	8.60 €	31.00 €

APERITIFS

Sekt	0,1 l	3.60 €
Prosecco Scavi Ray	0,1 l	3.50 €
Peachy Pfirsich-Secco	0,2 l	6.30 €
Granate Spritz	0,2 l	6.30 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6.30 €
Aperol Spritz	0,2 l	6.30 €
Campari O.Saft	0,2 l	6.10 €
Gin Tonic	0,2 l	6.10 €
Sherry Medium	5 cl	4.50 €
Sherry Dry	5 cl	4.50 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	4.50 €

SPIRITUOSEN

Grappa Barrique gold	2 cl	3.10€	Gin (Bombay	2 cl	3.20 €
Prinz Alte Marille	2 cl	3.60 €	Vodka	2 cl	2.60 €
Prinz Alte Williams	2 cl	3.60 €	Jack Daniels	2 cl	2.50 €
Malteser Aquavit	2 cl	2.70 €	Havanna Club	2 cl	2.50 €
Jubi Aquavit	2 cl	2.90 €	Ballantines	2 cl	2.90 €
Linie Aquavit	2 cl	2.90 €	Ouzo / Sambuca	2 cl	2.50 €
Fernet Branca	2 cl	2.60 €	Korn	2 cl	2.40 €
Ramazotti	2 cl	2.50 €	Schlickschluck	2 cl	2.40 €
Jägermeister	2 cl	2.60 €	Hausschnaps	2 cl	2.40€
Baileys	2 cl	2.40 €			

HEIßGETRÄNKE

Kaffee

Tasse Kaffee	3.40 €
Becher Kaffee	4.20 €
Milchkaffee	4.10 €
Cappuccino	3.80 €
Latte Macchiato	4.60 €
Espresso	2.80 €
Doppelter Espresso	4.90 €

Schokolade

Heiße Schokolade	3.60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4.10 €

Tee

Friesenmischung	3.50 €
Kräutermischung	3.70 €
Grüner Tee	3.70 €
Waldbeere Tee	3.70 €
Roibusch Vanille	3.70 €