Herzlich Willkommen in der Grenadine

Speisen und Getränke

Werte Gäste,

bitte machen Sie uns vor Ihrer Bestellung auf vorhandene Lebensmittel Allergien oder Unverträglichkeiten aufmerksam. Wir beraten Sie gerne und haben eine extra Karte mit den Allergenen aufgezeichnet.

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro und incl. 19% MwSt.

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse 11,50 €
mit Rote Bete Carpaccio, Salatbett und hausgebackenes Brot | A, G, O, S

Bruschetta A, G, O, S

Mit 2 Scheiben 6,00 €
Mit 4 Scheiben 9,90 €

Büffelmozzarella mit Ratatouille 12,80 €
Blattsalat, hausgebackenes Brot und Kräutervinaigrette | A, G, O, S

Kichererbsencremesuppe 7,80 €
mit Tomatenpesto | A, G, H, I, S

Tomatencremesuppe 7,80 €
mit Mozzarellawürfeln | A, G, I, O, S

Anti-Pasti Misto 22,80 €
verschiedene Vo rspeisen nach Art d. Hauses für 2 Personen
(Fleisch enthalten) und hausgebackenem Brot| A, G, M, O, S

Anti-Pasti Teller 11,70 €
kleiner Vorspeiseteller vegetarisch, mit mediterranes kurzgebratenes Gemüse und marinierten
Tomate-Mozzarellawürfeln, Pesto und hausgebackenem Brot| A, G, M, O, S

Mittagstisch in der Grenadine

Montag bis Freitag von 12.00 bis 15.00 Uhr

Täglich frisch zubereitete Speisen und Suppen,
Fleisch, Fisch oder auch vegetarisches.

Mahlzeit und guten Appetit wünscht das Grenadine Team!

Salate und Vegetarisches

Kleiner gemischter Salat 8,00 €
mit Vinaigrette Oliven und Brot | A, K, O, S .

Bunter Salatteller 18,50 €
mit marinierten Putenbruststreifen
und hausgebackenem Brot | A, J, K, O, S, Z

Warmer Bulgursalat 12,70 €
mit Schafskäsebrösel, Blattsalaten, Oliven
und hausgebackene Bro t| A, G, I, O

Grenadine Bowl 21,20 €
mit Avocado, Manchego Käse, Sesamgemüse, Drillingen, Nüssen, Früchten,
Oliven u nd hausgebackenem Brot| A, G, O

Gemüse-Risotto 16,20 €
mit Saisongemüse und Parmesan | G, I

veredelt mit gebackenem Ziegenkäse 20,70 €

Pasta mit grünem Pesto 16,20 €
Panna und Parmesan | A, G, O

Süsskartoffel 19,60 €
mit gebratenem Sesamgemüse, Sour-Cream
und Beilagensalat | G, K

Grosser Salat mit gebratenen Riesengarnelen 25,20 €
Aioli Soße und Kräuterbrot | A, B, C, K, O

Pasta Arrabiata 16,20 €
mit Parmesan | A, I

Fisch- und Fleischgerichte

Schweinemedaillons
mit Kartoffelgratin, Rahmchampignons
und Saisongemüse

22,80 €

Gebackene Ofenkartoffel
mit Putenstreifen, Sourcream und
dazu Beilagensalat

22,20 €

Doradenfilets
mit Ratatouille, hausgemachte
Kartoffelkroketten und Limonensoße

27,80 €

Gefüllte Putenbrust
mit Feta und Tomaten-Pesto gefüllt. dazu Saisongemüse
Balsamico Jus und Röstkartoffeln

22,90 €

Rumpsteak
mit Bratkartoffeln, Charlotte-Bratensoße
und gebratenen Champignons

28,50 €

Steakteller
mit Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak
Charlottensoße, Kartoffelpüree
und Saisongemüse

29,50

Pfannfisch
mit Bratkartoffeln, Senfsoße
und Gemüsestreifen

25,50 €

Tapas a la Grenadin

Stellen Sie sich eine **bunt e Mischung**von liebevoll zubereiteten frischen **Tapas- Schälchen**zusammen. Natürlich servieren wir auch **Brot zu den Tapas**.

Tapas

Eingelegte Oliven mit Schafskäse - 6,10 €G

Datteln im S peckmantel- 6,70 €

Pflaumen im S peckmantel- 6,90 €

Scharfe Hü hnerflügel- 6,10 €

Jamón Serran o Schinken- 6,10 €

Gebrate nes Gemüse- 4,50 €

2 Kleine Putenspieß e- 5,50 €J,

Gebratene Rie sengarnelen - 11,50 €C, B, G

Fischfilet im Speckmantel- 12,90 €D

Crosstini mit Oli ventapenade- 4,50 €A

Drillinge mit Meersalz und Kräutern - 3,20 €

Manchego (Spanischer Käse)- 6,10 €G

Chorizo am Sp ieß- 5,50 €2

Geflügelleber mit C hili und Sherry- 6,2

Dicke Bohnen in Tomatensugo- 4,50 €I

Piementos del Patron- 6,20 €

Überbackenes Auberginen- 6,20 €G, I

Ziegenkäse überbacken mit Rote-Bete Scheiben- 10,50 €G

Dips

Grünes Kräuterpesto – 2,90 €O

Tomatenpesto – 2,90 €O

Chili-Senfsoße – 2,40 €2

Aioli – 1,80 €C, G

Oliventapenade – 2,40 €

Quark-Kräutercreme – 1,80 €G

TAPAS-TELLER a la Grenadi

Wir stellen Ihnen einen bunten Tapa's-Teller zusammen incl. Dipps und hausgebackenem Brot.

1 Pers.	2 Pers.	3 Pers.	4 Pers.
25,50 €	50,20 €	77,60 €	99,00 €

Dessertvariationen

Panna Cotta mit Beerensoße und Früchten | G	7,70 €
Hausgemachtes Tiramisu	8,50 €
Crème Brulleé mit Tonca Bohne | G, C	8,50 €
Dessertvariation a la Grenadine der große Teller für unsere Desserliebhaber (für 2-3 Personen) | C, G, 12	24,00 €

Gutscheine für die Grenadi

Gönnen Sie ihren Liebsten etwas besondere

Wir haben Wertgutscheine denen Sie individuell
einen Wert geben können.

Heißgetränke

Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee Crema	2,90 €
Espresso	2,50 €
Oriental Mocca	2,90 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Espresso Macchiato	4,30 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,10 €
Kaffee Latte	4,10 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,10 €
Flavoured Latte Mit Haselnuss, Karamell oder Vanille	4,40 €

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,40 €

Tee Spezialitäten

Darjeeling
Earl Grey
Assam
Tropicana
Grüner Lemon
Ingwer
Grüner Jasmin

Chun Me
Rooibos Vanille
Rooibos Karamell
Pfefferminz
Kräuter
Symphonie
Fenchel Curcuma

Eigene Teeabfüllung

Glas - 3,90 €
Kännchen - 6,90 €

Alle Heißgetränke auch als Take-Away erhältlich

Softgetränke

Purezza Premium Water
still, medium oder mit Kohlensäure

0,33 L - 2,10 €
0,75 L - 5,50 €

fritz-kola — 0,33 L - 3,90 €
mit Zucker | ohne Zucker

fritz-limo — 0,33 L - 3,90 €
normal | Orange | Honigmelone

mischmasch — 0,33 L - 3,90 €
Kola/Orange

Thomas Henry — 0,2 L - 3,30 €
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water

Fruchtschorlen

Apfelschorle
Orangenschorle
Rhabarberschorle
Mangoschorle
Maracujaschorle
Kirschschorle
Johannesbeerschorle

0,2 L - 3,70 €
0,35 L - 4,60 €
0,5 L - 5,80 €

Säfte

Orangensaft
Apfelsaft
Rhabarbersaft
Mangosaft
Maracujasaft
Kirschsaft
Schwarze Johannesbeersaft
Kirsch Banane (KiBa)

0,2 L - 4,00 €
0,35 L. 4,90 €
0,5 L - 6,50 €

Wein, Sekt und Prosecco

Weißweine

0,2 L / 0,75 L

Samora 8,30 € / 24,50 €
Zitronengelb mit intensivem Aroma von Zitrusfrüchten und Orangenblumen. Aus Portugal und perfekt zu Fisch.

Consigna Chardonnay 7,90 € / 21,80 €
Hellgelb mit intensive Aromen von Apfel, Fenchel und tropischen Früchten. Aus Spanien und Perfekt zu Pasta und Meeresfrüchten.

Vinho Verde Lixa 7,90 € / 21,80 €
Leicht, erfrischend mit klaren fruchtigen Aromen und Spuren von Blüten. Aus Portugal und perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch.

i 9. I Nove 8,90 € / 24,50 €
Zitrusfarben mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Aus Portugal und am Gaumen fruchtig, fein und elegant.

Roséwein

0,2 L / 0,75 L

Bons Ventos Rosado 8,90 € / 27,00 €
Zartrosa mit Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. Aus Portugal und perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und mildem Käse.

Rotweine

0,2 L / 0,75 L

Pousio Selection 12,90 € / 35,50 €
Rubinrot mit Aromen reifer Früchte und leichten Rauchnoten. Aus Portugal und perfekt zu rotem Fleisch, Roastbeef und gegrilltem Fleisch.

Mundus Reserva 13,50 € / 42,20 €
Mit Aromen von Waldfrüchten und Holz. Strukturierter und angenehmer Geschmack nach sechs Monaten Lagerung in Eichenfässern.

CAMOLAS Premium Selection 11,20 € / 35,00 €
Rubinrot mit violetten Nuancen, zeigt sich das fruchtige Profil und präsente Tannine. Aus Touriga Nacional, Castelão und Alicante Bouschet.

Cigarra Gran Passo 14,90 € / 39,00 €
Zitrusfarben mit Aromen von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten. Aus Portugal und am Gaumen fruchtig, fein und elegant.

Bons Ventos Tinto 7,90 € / 26,00 €,
Mit Aromen von roten Früchten sowie ausgewogenen Eichenholznoten. Aus Portugal und Perfekt zu würzigem Käse und Grillgerichten.

Sekt und Prosecco

0,1 L / 0,75 L

Cava Brut 4,20 € / 29,00 €
Hausmarke trocken

Aperol Spritz 0,35 L - 9,50 €

Limoncello Spritz 0,35 L - 9,50 €

Prosecco 4,90 € / 23,00 €
trocken

Lillet Wild Berry 0,35 L - 9,50 €

Drinks und Co.

Fassbier 0,3 L / 0,5 L

König Pilsener	3,90 € / 5,90 €
Alster weiß	3,90 € / 5,90 €
»Grenadine-Alster« Alsterwasser mit Grenadine-Sirup	3,90 € / 5,90 €

Flaschenbiere

König Pilsener Alkoholfrei	0,33 L - 3,90 €
Th. König Zwickl Kellerbier	0,33 L - 3,90 €
San Miguel	0,33 L - 3,90 €
Benediktiner Weissbier hell | dunkel | alkoholfrei	0,5 L - 5,90 €

Longdrinks 4 cl

Bacardi Superior - Cola	8,50 €
Whisky (Jack Daniels) - Cola	8,50 €
Tanquaray Gin - Tonic	9,50 €
Bombay Saphire Gin Tonic	9,50 €
Campari O-Saft	8,50 €
Havana Club 3 J. - Cola	8,50 €
Southern Comfort mit Ginger Ale	8,50 €

Spirituosen 2 cl

Baileys	3,20 €
Molinari extra oder cafe	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Jubiläums Aquavit	3,50 €
Korn	2,50 €
Frangelico Haselnuss Likör	2,50 €
Grappa Classico	4,00 €
Grappa Reserva	5,50 €
Grappa Amerone	8,00 €

Allergene und Zusatzs

Alle Getränke können **Sulfite**, **Farbstoffe** und Spuren von **sonstigen Allergenen** enthalten.

A - Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen, Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln

B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella, Bouillabaisse, Surimil

C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade, Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb

D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Fischsorten & Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi, Brotaufstriche, Pasteten

E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli, Brot, Kuchen

F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Dressings, Margarine

G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Soßen, Desserts

H - Hülsenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen
Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen

I - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie
Beispiele/Vorkommen: Suppengrün, Brühe, Wurst, Marinaden

J - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Senfsorten
(weiße, braune und schwarze Senfsaaten)
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings

K - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate

L - Schwefeldioxid und Sulfit

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und Antioxidationsmittel
Schwefeldioxid E220, Natriumsulfit E221, Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot

M - Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Desserts

N - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische
Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella, Suppen

0 - Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse
Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

Grenadine Lübeck

Feiern in der Grenadine

Planen Sie eine private Feier und Sie möchten professionell unterstützt werden?

Ob zu Hause bei Ihnen oder auch als geschlossene Gesellschaft bei uns in der Grenadine, lassen Sie uns gemeinsam an der Sache schmieden.

Ihr Grenadine Team

Frühstücksbüffet
Mo-Fr von 09.00 bis 12.00 Uhr
Sa & So von 09.00 bis 14.00 Uhr

Mittagstisch
Mo-Fr von 12.00 bis 15.00 Uhr

à la carte und Abends
Mo-Sa 12.00 bis 15.00 Uhr
Do-Sa 17.00 bis 22.00 Uhr

Standort
Wahmstraße 40
23552 Lübeck

Kontakt
Tel.: 0451 / 30 72 950
E-Mail: reservierung@grenadine-hl.de

Inhaber
Mesut Tüzer