

ZUM GRÜNAU

Regional. Mit Liebe gekocht.

Vorwort

Willkommen im ZUM GRÜNAU

Ein Ort, der für ehrliche Gastlichkeit steht. Für gutes Essen, das seine Wurzeln in unserer Region hat. Für Handwerk, Qualität und die Freude, Menschen zusammenzubringen.

Im ZUM GRÜNAU kochen wir mit Respekt vor den Jahreszeiten und mit großer Wertschätzung für die Produkte unserer Heimat. Regionalität ist für uns kein Trend, sondern eine Überzeugung.

Unter der Leitung von **Christian Kupke** und seinem Küchenteam entstehen Gerichte, die Tradition und Kreativität verbinden – geprägt von den Aromen der Saison und der Liebe zum Detail. Mit Leidenschaft, Handwerk und Kreativität bringen sie die Vielfalt unserer Region auf den Teller. **Eileen Kalke** und ihr Serviceteam begleiten Sie aufmerksam und herzlich durch den Abend. Mit Feingefühl, Herzlichkeit und einem Gespür für besondere Momente schaffen sie eine Atmosphäre, in der Genuss und Gastfreundschaft zu einem besonderen Erlebnis werden.

Verantwortlich für das Haus ist **Bassel Marhoum**, der das ZUM GRÜNAU mit Leidenschaft, Weitblick und einem klaren Anspruch an Qualität und Gastlichkeit führt. Dieser Ort ist das Ergebnis vieler Menschen, die ihre Ideen, ihr Können und ihre Begeisterung eingebracht haben – vereint durch die Liebe zur Region und zur ehrlichen Küche.

Was Sie hier erleben, ist gewachsen:
aus der Verbundenheit mit unserer Heimat,
aus der Leidenschaft für gutes Essen
und aus dem Wunsch, besondere Genussmomente zu schaffen.
Nehmen Sie sich Zeit.
Genießen Sie den Moment.
Und fühlen Sie sich bei uns willkommen.

ZUM GRÜNAU

Regional. Mit Liebe gekocht.

**Anja Landvoigt, Bassel Marhoum, Christian Kupke, Eileen Kalke
& Team ZUM GRÜNAU**

Vorspeisen

Geräucherte Forelle aus Brandenburg

Apfel-Meerrettich | Gurkensalat | geröstetes Sauerteigbrot

(B, C, H, I, J)

16,90 €

Grünauer Wildkräutersalat

mit Ziegenkäse aus der Region | Waldhonig |

eingelegte Karotten | Kartoffelchips

(B, E, I, N)

12,90 €

Erbsencremesüppchen

Rote Rübenwürfel | Schinkenchip | gebackenes Sauerkraut

(B, C, H, N)

9,90 €



*Änderungen möglich

Heischgerichte

Kalbsleber Berliner Art

Apfel-Zwiebel-Confit | Kartoffelpüree | Portweinjus

(B, C, H)

24,90 €

Rinderschmorbraten

Gewürzrotkohl | Serviettenknödel mit Haferflocken

(A, B, C, H)

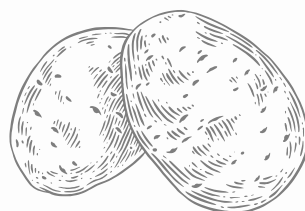
23,90 €

Schnitzel vom Brandenburger Wiesenkalb

Preiselbeer-Kartoffel-Gurkensalat

(A, B, C, H, I)

28,90 €



*Änderungen möglich

Aus Wasser & Wald

Barschfilet

Radieschengemüse | Maxim Kartoffeln | Gartenkräuter-Rahm

(B, H, J)

24,90€



Kartoffelgnocchi

Spinat | Zitronenbutter | Bergkäse

(A, B, C, 1)

16,90 €



*Änderungen möglich

Dessert

Grünauer Apfeldessert

Apfelkompott | Butterstreusel | Vanilliesahne

(B, C)

8,90 €

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Beerenragout

(A, B, C, E)

9,90 €



*Änderungen möglich

Grüner Klassiker

Brandenburger Büffelmozzarella

Kirschtomaten | Rucola | Basilikumpesto |
geröstetes Landbrot | Pinienkerne

(B, C, E)

11,90 €

Caesar Salat

9,90 €

+ Hähnchenbruststreifen 5,90 €

Romana-Salat | Caesar-Dressing | Parmesan

(B, C, I, J, 1)

Tomatensuppe

Basilikum-Öl | Croutons

(B, C, E, H)

7,90 €



*Änderungen möglich

Grünauer Klassiker

Berliner Currywurst

Hausgemachte Currysauce | Krautsalat | Pommes

(H, I, N, 1, 3, 5, 7)

11,90 €

Grünauer Brotzeit

Sauerteigbrot | Kalbsfiletstreifen |

Radieschen | Wildkräutersalat

(B, C)

18,90 €

Farfalle in Tomatensauce

Kirschtomaten | Oliven | Rucola | Parmesan

(A, B, C, E, H)

14,90 €

Crème Brulée mit Tonkabohne

mit Erdbeersorbet

(A, B)

9,90 €



*Änderungen möglich

Grünauer Menü

Vorspeise

Geräucherte Forelle aus Brandenburg

Apfel-Meerrettich | Gurkensalat | geröstetes Sauerteigbrot

(B, C, H, I, J)

Hauptspeise

Fläminger Kalbsfilet unter der Kräuterkruste

Buntes Ofenkarottengemüse | getrüffelt Pecannuss Kartoffelpüree

(B, C, E)

Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne

mit Erdbeersorbet

(A, B)

44,90 €



*Änderungen möglich

Grünauer Menü



VEGETARISCH

Vorspeise

Brandenburger Büffelmozzarella

Kirschtomaten | Rucola | Basilikumpesto |

geröstetes Sauerteigbrot | Pinienkerne

(B, C, E)

Hauptspeise

Kartoffelgnocchi

Spinat | Zitronenbutter | Bergkäse

(A, B, C, 1)

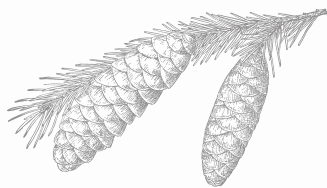
Dessert

Crème Brûlée mit Tonkabohne

mit Erdbeersorbet

(A, B)

44,90 €



*Änderungen möglich

Kindermenü

Chicken Nuggets

Pommes I kleiner Salat

(A, B, C, E, 1)

8,50 €

Schmetterlingsnudeln

Tomaten-Sahne-Sauce

(A, B, C)

6,90 €

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

(A, C)

7,90 €

Pückler Eisbecher

Vanilleeis I Schokoeis I Erdbeereis I

Sahne I bunte Streusel

(A, B, C, E, 1, 2, 7)

7,90 €



*Änderungen möglich

Allergene & Inhaltsstoffe

**Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen
Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt
Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.**

A= Eier / B= Milch (Lactose) / C=glutenhaltige

Getreide(C1=Weizen,C2=Gerste,C3=Hafer,C4=Roggen,C5=Dinkel,C6=Grünkern,C7=Einkorn,C8=Emmer,C9=Kamut,C10=Triticale) / D= Erdnüsse / E=

Schalenfrüchte(E1=Mandeln,E2=Walnüsse,E3=Haselnüssen,E4=Cashewnüssen,E5=Pecannüssen,E6=Paranüsse,E7=Pistazien, E8=Macadamianüsse) / F= Sesam / G= Soja /

H= Sellerie I= Senf / J= Fisch / K= Krebstiere / L= Weichtiere, Weichtiererzeugnisse 1

Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 5 Phosphate / 12 Gewachst / 25

Sesamsamen

**Please notice, that all products could contain parts of allergen ingredients and
cannot be exclude in cause of eventual cross-contamination.**

A= eggs / B= milk (lactose) / C=containing gluten cereals(C1=Wheat ,C2=Barley

,C3=Oat,C4=Rye,C5=Spelt,C6=Spelt

grain,C7=Einkorn,C8=Emmer,C9=Kamut,C10=Triticale)/ D= peanuts / E= edible

nuts(E1=Almonds,E2=Walnut,E3=Hazelnut,E4=Cashew nut,E5=Pecan nut,E6=Para

nut,E7=Pistachio, E8=Macadamia nut) / F= sesame / G= soy / H= celery I= mustard/

J= fish / K= crustaceans/ L= mollusks 1 preservatives / 3 antioxidant / 5 phosphates /

12 waxed / 25 sesame seeds