

# Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

herzlich Willkommen hier bei uns im „Grund ... sich wohl zu fühlen“. Wir freuen uns sehr, heute Ihr Gastgeber sein zu dürfen und bedanken uns an dieser Stelle bei Ihnen, dass wir – Sie lesen richtig – in diesem Jahr schon unser 7-jähriges Jubiläum feiern dürfen. Ohne Sie und Ihre Empfehlungen, Lob und Kritik wäre das niemals möglich gewesen!

## DANKE!

### NEU: Der Grund auf facebook

Allen Interessierten möchten wir es noch einfacher machen, immer up to date zu sein. Werden Sie auch unser „facebook-Freund“ und erfahren alles über unsere Aktionen, erhalten Sie brandheiße News und köstliche Gewinnspiele!

### Unsere Öffnungszeiten

Eine kleine Änderung hat es vorerst in unseren Öffnungszeiten gegeben. Der aufmerksame Gast hat den nahenden Familiennachwuchs schon vermutet. Meine Frau Cathrin – die Sie in den letzten Jahren zur Mittagszeit immer liebevoll umsorgt hat – tritt verdienter Weise erstmal ein Schrittdchen kürzer.

Unsere neuen Öffnungszeiten lauten deshalb erstmal wie folgt:

Di. – Sa. 18.00 – 22.00 Uhr  
So. 12.00 – 22.00 Uhr (durchgehend)

Außer Haus bieten wir Ihnen natürlich auch weiterhin wie gewohnt zu jeder Zeit an allen Wochentagen unseren hochwertigen Cateringservice an, mit dem Sie im Privat- oder Geschäftsbereich vielleicht den einen oder anderen hungrig genussvoll ersehnten Moment köstlich gestalten können.

Für größere Reservierungen und geschlossene Gesellschaften öffnen wir natürlich gerne auch außerhalb unserer neuen Öffnungszeiten, sprechen Sie uns bitte einfach an.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit und freuen uns schon jetzt auf Ihren nächsten Besuch.

**Der Grund**  
... sich wohl zu fühlen.

# Unser kleines Frühlingmenü

Spargelcremésüppchen mit frischen Flusskrebse

Geschmorte Kalbsbacken mit Stielmus  
und Speck-Kartoffelstampf

oder

Provinzialscher Fischeintopf  
mit Crôutons und Aioli

Variation von hausgemachten

Sorbets

Als 3-Gang 29,50 €

*Der Grund*

... sich wohl zu fühlen.

# Unsere Speisekarte:

## Suppen

Wir bieten Ihnen unsere Suppen & Vorspeisen auf Wunsch gerne auch als kleine Portionen an!

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und buntem Gemüse

6,90 €

Karotten-Ingwercremesuppe mit gebratenem Scampi

8,90 €

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

Vollwertsalat mit Sprossen, Kernen, Ziegenfrischkäse  
und karamellisierten Walnüssen

11,90 €

Zweierlei vom schottischen Räucherlachs mit rheinischem Kartoffel-Dillsalat

11,90 €

Schwertfischcarpaccio mit Safrancremé, Rucola und gehobeltem Parmesan

12,90 €

Feldsalat mit ausgelösten Wachtelbrüstchen und gebratenen Edepilzen

13,90 €

Großer bunter Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und  
gebratenen Rumpsteakstreifen

13,90 €

Gebratene Scampi (Wildfang) mit Rucolasalat, gehobeltem Parmesan und zweierlei Pesto

13,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Spargelsalat, Honig-Lavendel vinaigrette  
feinem Friseé

13,90 €

*Der Grund*

... sich wohl zu fühlen.

## Hauptgerichte vegetarisch

Gratinierte Auberginenlasagne mit hausgemachten Basilikumgnocchi  
und Rucolasalat

13,90 €

Tagliatelle mit frischem Bärlauch, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

13,90 €

Bunter Spargelcrêpes mit Honig-Lavendelrahm und Frühlingssalaten

13,90 €

## Bergische Köstlichkeiten

Gebratene Blutwurst mit Balsamicolinsen und Kartoffelpüree

8,90 €

„Kott on bleu®“ – Paniertes Schweinerückenschnitzel gefüllt mit Kottenwurst,  
bergischem Käse, dazu Dicken Bohnen und Bratkartoffeln

16,90 €

Grunder Krüstchen mit Schmorzwiebeln, hausgebackenem Brot und buntem Salat

16,90 €

## Hauptgerichte Fisch

Edelfischteller mit Spitzkohlgemüse, gebackenen Kartoffeln und Dijon-Senfsauce

19,90 €

Doradenfilet mit gebratenem Scampo, Ratatouille und Oliven-Kartoffelpüree

19,90 €

Kross gebratenes Zander- und Lachsfilet mit buntem Spargelgemüse und Kräutertagliatelle

24,90 €

*Der Grund*

... sich wohl zu fühlen.

## Hauptgerichte Fleisch

Hausgemachte Lammhaxenravioli mit Bärlauchschaum und frischen Artischocken  
17,90 €

Maispouardenbrust mit glacierten Zuckerschoten und Pinienkerngnocchi  
17,90 €

Rosa gebratene Lammhälfte mit toskanischem Bohnengemüse und Thymiankartoffeln  
18,90 €

Filet vom Ibericoschwein mit gebratenen Edelpilzen und hausgemachten Kräuterspätzle  
19,90 €

Wildhasenrücken mit getrüffeltem Rahmwirsing und Pommes Dauphine  
19,90 €

Original Wiener Schnitzel mit krossen Bratkartoffeln und buntem Salat  
18,90 €

Argentinisches Rumpsteak mit Zucchini-Pilzgemüse, Pommes Carree und krossem Parmaschinken  
26,90 €

Rinderfiletmedaillons mit Rote Beete-Ziegenfrischkäsegemüse und buntem Graupenrisotto  
28,90 €

## Dessert

Weißer Schokoladen Crème brûlée  
6,90 €

Gefüllte Karamellcannelloni mit zweierlei Schokoladenmousse  
und Birnenfächer  
8,90 €

Dessertvariation „Der Grund ... ein Genießer zu werden“  
9,90 €