



*Herzlich willkommen!*

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen.

Wir sind mit Freude leidenschaftliche Gastgeber.

Schalten Sie bei uns ab vom Alltag.

Genießen Sie unsere Gaumenfreuden,  
zubereitet mit frischen Produkten.

Tanken Sie neue Energie und erfreuen Sie sich  
an unserer Gastfreundschaft.

Fragen Sie uns nach freien Terminen für  
Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Veranstaltung.

*Aperitif*

**SAFRAN SECCO auf Eis**

auch alkoholfrei möglich

**5,90 €**

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt*

Ihr Gastgeber, **DIE GROMBACHER STUBEN**



## APERITIFS

Pils Pfiff	0,2 l	2,90 €
SAFRAN SECCO   auf Eis   auch alkoholfrei	0,1 l	5,90 €
Prosecco Aperol	0,1 l	7,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,30 €
Sekt   Hausmarke   trocken	0,1 l	5,40 €
Haus-Aperitif   Prosecco   auf geeisten Calvados-Äpfeln	0,1 l	7,40 €
Blue Angel   Sekt   Curaçao	0,1 l	7,40 €
French Kiss   Sekt   Pfirsich-Likör	0,1 l	7,40 €
Kir Royal   Sekt   Cassis	0,1 l	7,40 €
Bitterino   alkoholfrei   Soda oder Orange	0,2 l	5,90 €
Cynar	4 cl	5,70 €
Sherry Medium	5 cl	7,40 €
Martini Bianco	5 cl	7,40 €
Martini Rosso	5 cl	7,40 €
Ricard	4 cl	7,40 €
Campari	5 cl	7,40 €
Campari   Soda	0,2 l	8,30 €
Campari   Orange oder Maracuja	0,2 l	8,30 €

„Beginnen Sie  
mit einer  
Erfrischung“



## Genussvoll BADISCH genießen

### Gruß aus der Küche

#### Klassische badische Flädlesuppe

hausgemachte kräftige Rinderbrühe | reichlich Flädle | frische Kräuter

#### Filetspitzen von Rind und Schwein

in feiner Rahmsauce | Champignons | hausgemachte Butterspätzlen

#### Ofenfrischer Apfelstrudel

Apfelstrudel | Vanille Rahmeis | Calvados (auch ohne Calvados möglich) | Sahne

**Menü 39,50 €**

Eine Reise durch die  
Genuss - Küche!

## Unsere beliebte Genussreise

### Amuse Gueule

#### Kräutercreme-Suppe

leichtes Cremesüppchen | mit frischen Kräutern  
knusprig gebackenem Fischfilet | Zitrone

#### Scaloppine al Gorgonzola

hauchdünne Kalbsschnitzel | in Gorgonzola-Sahne-Sauce  
mit Parmesan-Gnocchi

#### Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)

**Menü 42,50 €**



**Zum Einstieg ins Menü ...**

**Mozzarella & Orangen**

Salat von Mozzarella Bällchen | Orangenscheiben  
Kirschtomaten | Basilikum Pesto | Physalis | frischer Basilikum  
**14,90 €**

**Geliebter Klassiker - unser gebeizter Lachs**

an hausgemachter Honig-Senf-Dill-Sauce  
**16,90 €**

**Variation unserer Antipasti und Tapas**

mit Dips | Brotauswahl  
**19,80 €**

**Jakobsmuscheln & Bacon**

Jakobsmuscheln im Baconmantel vom Grill  
mit Tomaten-Safrancreme | Zitronen-Kräuter-Pesto  
**19,80 €**

**Garnelen & Aioli**

Garnelen im Backteig | mit hausgemachter Aioli | Baguette  
**11,90 €**

**Tandoori Garnelen**

Gebatene Garnelen in Tandoori Marinade  
mit Kirschtomaten | Baguette  
**18,40 €**

**Garnelen im Kartoffelnest**

an Chili-Dip | Baguette  
**12,90 €**

*„Kulinarische Einstimmung“*



„Mit ausgewählten Vitaminen“



## SUPPEN & knackige SALATE

### **Klassische badische Flädlesuppe**

hausgemachte kräftige Rinderbrühe | reichlich Flädle | frische Kräuter

**7,90 €**

### **Kräutercremesuppe**

leichtes Cremesüppchen | mit frischen Kräutern  
knusprig gebackenem Fischfilet | Zitrone

**11,40 €**

**vegetarisch ohne Fisch**

**7,90 €**

### **Safran-Tomaten-Cremesuppe**

mit Ricotta | Croûtons | Basilikum  
und knusprig gebackenen Streifen vom Hähnchenfilet

**11,40 €**

**vegetarisch ohne Hähnchen**

**7,90 €**



### **Kleiner gemischter Salat**

gesunder Lieblingssalat | mit Croûtons

**8,40 €**

### **Salat-Putenstreifen**

Bunte Salatvariation | mit frischen Früchten | Putenstreifen | Baguette

**19,80 €**

**vegetarisch ohne Putenstreifen**

**13,90 €**

### **Salat Pêcheur**

gezupfte Blattsalate | mit Tandoori Garnelen | Baguette

**21,40 €**

### **Salat-Rinderfiletstreifen**

Feiner Salat der Saison | Rinderfiletstreifen | Grillgemüse | Baguette

**23,90 €**

**vegetarisch ohne Rinderfilet**

**13,90 €**

**Pasta & tolle Lieblingsgerichte**

**Bio-Mandel-Sesam Tofu**

geräucherter Mandel-Sesam-Tofu  
mit orientalischer Kokos-Sauce  
frischem Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln  
**vegan 19,90 €**

**Spaghetti-Provence**

Spaghetti in leichter Tomatensauce  
Tandoori-Garnelen | Kirschtomaten | frische Kräuter  
**23,80 €**

**vegetarisch ohne Garnelen**

**15,80 €**

**Gnocchi-Gorgonzola-Spinat**

Kartoffelgnocchi | an Gorgonzola-Spinat-Sauce  
mit getrockneten Tomaten | Pinienkerne | Grana Padano  
**19,90 €**

„Nudeln  
machen  
glücklich“



## HAUPTSPEISEN

### Grombacher Stuben Klassiker

#### Putenragout an Mango-Chili-Sauce

Champignons | Kräuterreis

**19,90 €**

#### Unser beliebtes Rumpsteak

mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce | Kartoffel-Kroketten

Ladies Cut ca. 200 g **26,50 €**

Gentlemens Cut ca. 280 g **29,50 €**

#### Filetspitzen von Rind und Schwein

in feiner Rahmsauce | Champignons | hausgemachten Butterspätzlen

**21,90 €**

#### Rinderfilet vom Grill

mit Burgunder-Jus | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Ladies Cut ca. 180 g **32,90 €**

Gentlemens Cut ca. 260 g **38,90 €**

#### Scaloppine al Gorgonzola

hauchdünne Kalbsschnitzel in Gorgonzola-Sahne-Sauce

mit Parmesan-Gnocchi

**24,80 €**

#### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln | Preiselbeeren

**24,80 €**

#### Kross gebratenes Zanderfilet

mit Riesling-Kokos-Sauce | Gemüse-Basmatireis | frischen Kräutern

**26,90 €**

**vegetarisch ohne Fisch**

**17,80 €**

#### Gebratenes Doradenfilet

an feiner Safran-Sauce | Rosmarinkartoffeln | mediterranes Gemüse

**26,90 €**

**vegetarisch ohne Fisch**

**17,80 €**

*„Klassiker müssen sein“*





KINDERKARTE nur für Kids

Wir bitten um Verständnis,  
dass wir diese Gerichte nur für Kinder anbieten können.

*nur für  
Kids*

**Fischstäbchen**

hausgemachte, panierte Fischfiletstreifen  
mit Zitrone | Gemüseis

9,90 €



**Wiener Kinderschnitzel**

Schnitzel vom Kalb | mit Pommes | Ketchup

12,80 €



**Chicken & Fries**

knusprig gebackene Hähnchenstreifen | mit Pommes | Ketchup

9,90 €



**Tomaten-Spaghetti**

mit frischem Gemüse | Parmesan

7,80 €

**Kinderspätzle**

hausgemachte Spätzle | mit Rahmsauce

8,80 €

**Kindereis**

mit Smarties

6,90 €



*Hallo*

*Kids!*



„Wenn Liebe durch den Magen geht,“

Überraschen Sie Ihren Lieblingmensch  
mit einem perfekten Candle Light Dinner.

Das romantische Dinner für ZWEI  
zeigt Ihrer Frau, Freundin, Ihrem Mann oder Freund  
LIEBE und Zuneigung auf besondere Art.

Ein Abend in stilvollem Ambiente und bei stimmungsvollem Kerzenschein.



„Ein perfekter Abend  
für Zwei“

HIGHLIGHT auf Vorbestellung

BEISPIEL  
Menü

## Candle Light Dinner

Garnelen im Kartoffelnest  
an Mango Chili Dip



Kräutercremesuppe mit Sahnehäubchen  
und Chili - Fäden



Variation von Antipasti & Tapas



Filet vom Rind „Surf & Turf“  
auf mediterranem Gemüse | Kräuter - Spaghetti

oder

Filet vom Zander an Noilly Prat - Sauce  
auf Gemüse - Basmatireis



Desservariation „Grombacher Stuben“

Menü 69,50 € | Person

Hauptgericht frei wählbar | kann vegetarisch/vegan abgestimmt werden



„Versuchung süßer Köstlichkeiten“

## DESSERTS

### Süßes und Feines für die Seele

#### **Fondant au chocolat**

Schokoladenkuchen | mit flüssigem Kern | Vanille-Rahmeis

**10,90 €**

#### **Duett vom Parfait der Saison**

mit Himbeer-Sauce | Obstbouquet

**11,90 €**

#### **Mangosorbet**

mit SAFRAN SECCO

**9,40 €**

#### **Hausgemachtes Tiramisu** (ohne Ei)

mit frischen Früchten der Saison

**11,80 €**

#### **Lieblings Eisvariation**

mit frischen Früchten | Sahne | Soßenspiegel

**10,90 €**

#### **Ofenfrischer Apfelstrudel**

Apfelstrudel | mit Vanille-Rahmeis | Calvados (auf Wunsch ohne Calvados) | Sahne

**11,80 €**

#### **Hausgemachte Panna cotta**

an Beeren-Sauce | mit frischen Früchten

**10,90 €**

#### **Affogato al caffè**

doppelter Espresso auf Vanilleeis

**8,40 €**

#### **Desservariation „Grombacher Stuben“**

**13,90 €**



## Sie planen ein besonderes Fest?

Mit der Familie? Mit guten Freunden?  
Sie wollen Ihren Mitarbeitern oder Kunden etwas Gutes tun?  
Ihr Unternehmen möchte sein Jubiläum in gebührendem Rahmen  
und festlichem Ambiente begehen?

Egal, welches Event Sie feiern möchten:

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass gemütliche Räume  
sowie einen großzügigen, eleganten Festsaal.  
Unser Restaurant-Team verwöhnt Ihre Gäste mit einem  
Feuerwerk kulinarischer Köstlichkeiten.  
Für Gesellschaften ab 30 Personen stehen Ihnen  
unsere Grombacher Stuben selbstverständlich  
an jedem Tag der Woche offen.

Sprechen Sie uns an!

„Feste planen • feiern • genießen“

## FEIERN





## KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	3,20 €
Tasse Haag	3,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso doppelt	4,70 €
Espresso Maroc (mit Milchschaum)	3,60 €
Frank's Gedeck (4cl Quittenschnaps + Espresso)	8,10 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino mit Sahne	3,90 €
Cappuccino mit Milch	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

Tasse Schokolade	3,90 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,20 €

Kännchen Tee   <b>aus dem Hause Eilles</b>	4,90 €
--	--------

### **DARJEELING • ROYAL • FIRST • FLUSH**

Diese Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien. Er hat ein spritzig-frisches an Maiglöckchen erinnerndes Aroma

### **ASSAM • SPECIAL • BROKEN**

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen am Fuße des Brahmaputra Flusses | mit kraftvollem und malzigem Aroma

### **GRÜNTEE • ASIA • SUPERIOR**

Unfermentierter Tee aus Mittelasien | mit sympathisch weichem Aroma | zartsüßer und angenehm herber Note

### **ROOIBOS • VANILLA**

Südafrikanischer Rooibos | versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma | hat eine süße Geschmacksnote | keine Gerbstoffe | und kein Koffein

### **EARL • GREY • PREMIUM**

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung | wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte

### **SPICY • BLACK • CHAI • BROKEN**

Gehaltvolle Schwarzteemischung | versetzt mit Kardamom | Nelken | Ingwer | Zimt | und Pfeffer

### **VILA ORANGE + 7 VITAMINE**

Spritzige Früchtemischung | mit Orangenaroma | und vitalisierenden Vitaminen

### **KAMILLENBLÜTEN**

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack | sind angenehm beruhigend | und ausgleichend

### **PFEFFERMINZBLÄTTER**

Besonders aromatisch und erfrischen sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

### **KRÄUTERGARTEN**

Wohltuende Kräutermischung | sorgfältig komponiert mit erfrischem Geschmack



## SÄFTE

Orangensaft   100 % Frucht	0,2 l	3,40 €
Grapefruitsaft   100% Frucht	0,2 l	3,40 €
Apfelsaft   100 % Frucht	0,2 l	3,40 €
Bananensaft   Nektar	0,2 l	3,40 €
Kirschsaff   Nektar	0,2 l	3,40 €
Ananassaft   aus Konzentrat	0,2 l	3,40 €
Maracujasaft   Nektar	0,2 l	3,40 €
Traubensaft   100 % Direktsaft	0,2 l	3,40 €
Johannisbeersaft schwarz   Nektar	0,2 l	3,40 €
Rhabarbersaft   100 % Direktsaft	0,2 l	3,40 €
alle Säfte als Schorle möglich	0,3 l	3,40 €

„Unsere Vielfalt“



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,3 l	3,40 €
Coca-Cola light	0,3 l	3,40 €
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,40 €
Fanta	0,3 l	3,40 €
Sprite	0,3 l	3,40 €
Eistee	0,3 l	3,40 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Tonic Water	0,2 l	3,40 €
Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Orangina	0,25 l	3,40 €
Orangina Blutorange	0,25 l	3,40 €

Peterstaler gourmet classic   medium   still (Black Forest)	0,25 l	3,20 €
Peterstaler gourmet classic   medium   still (Black Forest)	0,75 l	6,80 €

SAFRAN SECCO alkoholfrei	0,1 l	5,90 €
--------------------------	-------	--------

	0,7 l	29,50 €
--	-------	---------

Pink (Grapefruit) • Hibiskus	0,4 l	4,90 €
Himbeer • Granatapfel	0,4 l	4,90 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,60 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,60 €
Bionade Naturtrübe Zitrone	0,33 l	3,60 €



## BIER - SPEZIALITÄTEN

### VOM FASS

Höpfner PFIFF	0,2 l	2,90 €
Höpfner Pils	0,3 l	3,70 €
Höpfner Pils	0,5 l	4,90 €
Höpfner Hefe hell	0,5 l	4,90 €
Höpfner Bier im Steinkrug	0,5 l	4,90 €
Cola - Bier	0,3 l	3,70 €
Radler	0,3 l	3,70 €

### AUS DER FLASCHE

Höpfner Pils <b>alkoholfrei</b>	0,33 l	3,70 €
Höpfner Hefe dunkel	0,5 l	4,90 €
Höpfner Kristall Weizen	0,5 l	4,90 €
Paulaner Hefe <b>alkoholfrei</b>	0,5 l	4,90 €

„Durst wird durch  
Bier erst schön“





# Safran

, das Gold Persiens, ist ein einzigartiges, exklusives Gewürz, dem wir uns mit ganzer Leidenschaft verschrieben haben. Es besitzt eine unverwechselbare exotische Note, verführt die Sinne und lädt uns auf eine kulinarische Reise in den fernen Osten ein.

Doch Geschmäcker sind bekanntlich verschieden - in westlichen Kulturen wird Safran kaum verwendet. Zu Unrecht, wie wir meinen.

Wir von SafranCino haben es zu unserer Mission gemacht, die Geschmäcker zweier Kulturen miteinander zu verbinden:

„ Orientalische Würze trifft auf europäische Küche „

So entstehen einzigartige Produkte, die westliche und orientalische Kultur zu einer wahren Geschmacksexplosion miteinander kombinieren.

*Probieren Sie es!*

*„ Das Gold einer Blüte, der Geschmack deiner Seele „*



## GESCHENKIDEE

Suchen Sie ein kleines, besonderes Geschenk oder möchten Sie Ihrer Küche zu Hause einen neuen Geschmacks-Trend geben?

Sprechen Sie unser Team darauf an, wir informieren Sie gerne und werden Sie begeistern.

### EIN KLEINER AUSZUG ZU UNSEREN PRODUKTEN

#### SAFRAN SECCO



*Noch mehr für Körper & Seele*

#### Bio Nagin Safran



#### Fiore Di Sale mit Safran



#### PESTO Tomate|Ricotta|Safran



#### Geschenckpackung



#### SAFRAN Hummus





## SEKT

	0,1 l	0,2 l	Flasche
<b>Sekt   Hausmarke   trocken</b> Cuvée „Grombacher Stuben“	5,40 €		28,50 €
<b>SAFRAN SECCO  </b> auch alkoholfrei	5,90 €		29,50 €



## WEINE - offener Ausschank

## WEIßWEINE

	0,1 l	0,2 l
<b>Riesling   trocken   Gutswein   Bio</b> Weingut Klumpp   Bruchsal	4,30 €	8,10 €
<b>Weißer Burgunder Qualitätswein   trocken</b> Winzergenossenschaft Jechtingen   Kaiserstuhl	4,00 €	7,40 €
<b>Grauer Burgunder   trocken</b> Weinmanufaktur Weingarten   Baden	4,00 €	7,40 €
<b>Auxerrois Esprit   trocken   Michaelsberg</b> Weingut Bosch   Kronau	4,10 €	7,60 €
<b>Diemersdal Sauvignon Blanc   trocken</b> Südafrika   Durbanville	4,40 €	8,40 €
<b>Leib &amp; Seele   halbtrocken</b> Weingut Bergdolt-Reif & Nett   Pfalz	4,10 €	7,60 €

## ROSE

	0,1 l	0,2 l
<b>ROSE   fruchtig und süffig</b> Weingut Bosch   Kronau	4,10 €	7,60 €
<b>ROSE   Cuvée   trocken   Bio</b> Weingut Klumpp   Bruchsal	4,30 €	8,10 €

## ROTWEINE

	0,1 l	0,2 l
<b>Cuvée Nr. 1</b> Weingut Klumpp   Bruchsal Blaufränkisch dockt an St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet an	4,50 €	8,60 €
<b>Lucale Primitivo</b> Primitivo   Provinz Taranto	4,40 €	8,40 €
<b>Spätburgunder   trocken   oder halbtrocken</b> Winzergenossenschaft Jechtingen   Kaiserstuhl	4,10 €	7,60 €
<b>Flying Solo Rouge   Rotweincuvée</b> Weingut Domaine Gayda   Languedoc-Roussillon aus Syrah und Grenache	4,10 €	7,60 €



## ROSÉ | aus der Region

### Earth Rosé | frisch | fruchtig | süffig

Weingut Bosch | Kronau 25,50 €

### Rosé | Cuvée | trocken | Bio

satt rosérote Farbe | knisternde Fruchtigkeit von Himbeeren und Erdbeeren | feinwürziges Spiel mit Anklängen an Pfeffer und Paprika | fruchtbetontes Säurespiel | reine Handlese | ausgereifte High-End-Trauben  
Weingut Klumpp | Bruchsal 27,50 €

## WEINE - Gutes aus unserem Weinkeller

### WEIßWEINE | aus der Region, Kaiserstuhl und der Pfalz

#### Weißer Burgunder Qualitätswein | trocken

Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 25,50 €

#### Grauer Burgunder | trocken

Weinmanufaktur Weingarten | Baden 25,50 €

#### Riesling | Gutswein Edition | trocken

federleicht gespannt | vibrierend lecker | ganz fein | frisch | filigran  
Weingut Klumpp | Bruchsal 28,50 €

#### Weißburgunder Edition | trocken

so elegant wie eigenständig | burgundisch in der Substanz | finessenreich | fruchtig-frisches Trinkvergnügen | reife Aromen  
Weingut Klumpp | Bruchsal 31,50 €

#### Auxerrois

zart und fruchtig | feiner Duft nach Quitten und Williams-Christ-Birne  
Weingut Bosch | Kronau 26,50 €

#### Leib & Seele | halbtrocken

Sensorik duftig | leichte Fruchtsüße | angenehm süffig  
Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz 26,50 €

### aus Südafrika

#### Diemersdal Sauvignon Blanc | trocken

bestens eingebundene Säure | zart und lecker mit der Frische von Gapefruit & knackigem Apfel  
Südafrika | Durbanville 28,50 €

„Erkundung in die Welt der Weine“



**ROTWEINE** | aus der Region und Deutschland

**Spätburgunder | trocken**  
Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 26,50 €

**Trollinger Qualitätswein | halbtrocken**  
Württemberg | im Bouquet fruchtig und frisch 26,50 €

**Spätburgunder Elysium Edition HP. Pott  
Obergrombacher Michaelsberg**  
reife Frucht im Bouquet | dezent florale Noten |  
füllig und harmonisch  
Weingut Bosch | Kronau 39,50 €

**Cuvée Nr. 1 | trocken**  
köstliche Früchte | Cassis & Kakao | kandierte Kirschen  
in Schokolade | dazu Noten von Gewürzen  
Weingut Klumpp | Bruchsal 30,50 €

**Zweierlei | Cuvée**  
aus Cabernet Mitos und Merlot | geprägt von  
kräftigen Röst- und Würzaromen  
Weingut Bosch | Kronau 33,50 €

**Black Print | trocken**  
ungewöhnliche Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Blaufränkisch und Syrah | tiefdunkle Farbe |  
samtig & weich | fruchtig | beerig  
Weingut Markus Schneider | Pfalz 42,50 €

aus Californien

**Cabernet Sauvignon**  
Fruchtaroma von Kirsche & Pflaume | reiche Tannine |  
Livermore Valley 29,50 €

aus Italien

**Lucale Primitivo**  
expressiv duftet er nach Amarenakirschen | Veilchen |  
einem Hauch gerösteter Mandeln | Nuancen von Dörrobst |  
Bitterschokolade | ein wenig Karamell | lebendig-frische Art 25,50 €

**Barbera d'Alba DOC „Vigna Veja“**  
intensives Fruchtaroma | leicht 25,50 €

**Vino Nobile de Montepulciano DOCG |  
Contucci | Rotwein des Jahres 2022**  
Anbaufläche auf Ton-Kalkböden und von der Sonne  
verwöhnt | Duft von frohlockenden Amarenakirschen |  
wild gewachsene Beeren bis hin zu Cassis | ein Hauch  
Zwetschgenkompott | intensive Würze von Süßholz-,  
Nelken- und Zimtnoten | eine Prise Weihrauch und Leder |  
ein saftig, frisches Gesamtgefühl 39,50 €

aus Frankreich

**Château Pimorin | AC**  
Intensives Aroma roter Früchte | reife Tannine | weich&elegant  
Haut Médoc-Bordeaux 31,50 €

**Château Fontesteau**  
tief rubinrote Farbe | intensive Aromen roter Beeren | dichte  
Tanninstruktur  
Cru Bourgeois-Haut | Medoc 39,50 €

**Flying Solo Rouge | Rotweincuvée**  
aus Syrah und Grenache | mit viel Harmonie und schönem  
Körper | mineralisch | würzig | trotzdem weich | schöne Würze,  
Aromen wie rote Johannisbeere, Himbeere, Kirsche, Pflaume  
Weingut Domaine Gayda | Languedoc-Roussillon 26,50 €

aus Spanien

**Sonsierra Reserva aus Rioja**  
Ein tiefgängiger, runder und eleganter Wein | bei dem die  
toastigen und balsamischen Noten im Mittelpunkt stehen |  
Aromen überdecken nicht die reifen, roten Früchte 29,50 €

**Bodegas Borsao Cabriola**  
Rotwein des Jahres 2020 | satte dunkle Früchte | ein Spritzer  
Triple Sec (Garnacha) | dazu orientalische Gewürze  
(Syracheinfluß) | ein Touch dunkler Kakao | getragen von edlen  
Tanninen und einer anmutigen Säure, die dem  
mineralisch-steinigen Kalkuntergrund entsprungen scheint 31,50 €



## DIGESTIFS &amp; SPIRITUOSEN 4 cl

## Cognac &amp; Brandy

Hennessy	6,90 €
Remy Martin	6,90 €
Calvados	6,90 €
Armagnac	7,50 €
Marc de Champagne	7,50 €
Vecchia Romagna	6,90 €

## Liköre

Amaretto	4,60 €
Baileys	4,60 €
Grand Marnier	4,60 €
Sambuca	4,60 €
Nocello (Walnuss)	4,60 €
Pfirsich Likör	4,60 €

## Grappa

Grappa di Prosecco	4,90 €
Grappa di Chardonnay	4,90 €
Grappa di Barolo	6,90 €
Grappa di Pinot	8,90 €
Grappa di Moscato	5,90 €
Grappa di Brunello	7,90 €
Grappa di Merlot	5,90 €

## Eau de Vie

Poire Williams   Kirschwasser   Mirabelle   Tobinambur   Quitte   Framboise von der Dorf-Brennerei Schneider   Untergrombach	4,90 €
La Vieille Prune   Alter Pflaumenbrand	4,90 €
Aquavit Linie	4,30 €
Ramazotti	4,40 €
Averna	4,40 €
Fernet Branca   Fernet Menta	4,40 €
Jägermeister	4,40 €
Ouzo	4,40 €
Wodka	4,20 €

„Das kleine Etwas  
danach“





<b>Tullamore D.E.W.</b>   Irish Whisky	7,90 €
<b>Jack Daniels</b>   Scotch Whisky	7,90 €
<b>Ballantines</b>   Scotch Whisky	7,90 €
<b>Johnnie Walker</b>   Scotch red Label	7,90 €
<b>Johnnie Walker</b>   Scotch black Label	8,90 €
<b>Bushmills Malt Whisky</b>	8,90 €
<b>Chivas Regal</b>   Scotch Whisky	7,90 €
<b>Glenfiddich Single Malt</b>   Scotch Whisky	7,90 €
<b>Wild Turkey</b>   Bourbon Whisky	7,90 €
<b>Nikka Whisky Single Malt</b>   Miyagikyo Japan	11,80 €



„Lassen Sie den Abend mit einem besonderen Whisky ausklingen“

## WHISKY Spezialitäten 4cl

**Glenkinchie | 10 Jahre | 43 %** **8,40 €**

**Nose:** Eine leichte Süße von Gerstenmalz | grünem Gras | einem Hauch herbstlichen Rauches

**Taste:** Leicht süß | doch frisch | Spätsommer-Früchte | herbstliche Felder | junges Holz | gemälzte Gerste

**Finish:** Ein überraschend warmes Finish | trocken mit rauchiger Würze

**Talisker | 10 Jahre | 45,8 %** **8,90 €**

**Nose:** Sanft | Torfrauch | Süße von Citrusfrüchten mit Spuren der See

**Taste:** Reiche Süße getrockneter Früchte | mit rauchigen Untertönen | mächtige und wärmende Fülle, die an Intensität zunimmt

**Finish:** Gewaltig | langanhaltend | wie ein Abendrot auf den Hebriden

**Oban | 14 Jahre | 43 %** **9,90 €**

**Nose:** Süße | Frucht-Orangen | Zitronen | Birnen | mit Meersalz und Torfrauch

**Taste:** Fülle von spätherbstlichem Obst | getrocknete Feigen | honigsüße Gewürze | gefolgt von rauchiger, malziger Trockenheit

**Finish:** Sanft süßes Finish von Eichenholz | trocken mit einem Körnchen Salz

**Cragganmore | 12 Jahre | 40 %** **8,40 €**

**Nose:** Ein Komplex aus süßen Pflanzennoten | Uferkräutern | Blumen | mit ein wenig Honig und Vanille

**Taste:** Ein fester, runder Körper | ein kerniger Malzgeschmack | mit Spuren von süßem, holzigem Rauch und Sandelholz

**Finish:** Malzigkeit weicht leichtem Rauch und einer Spur Süße

**Dalwhinnie | 15 Jahre | 43 %** **8,90 €**

**Nose:** Kräftig | knackig-frisch | trocken mit Spuren von Heide und Torf

**Taste:** Reif und saftig | Geschmacksnoten von Heide, Honig und Vanille | gefolgt von intensiveren Citrus-Noten | Spuren gerösteten Brotes

**Finish:** Langer, ausgedehnter, aber freundlicher Abgang | der süß beginnt | und in Rauch, Torf und Malz übergeht

**Lagavulin | 16 Jahre | 43 %** **12,90 €**

**Nose:** Kräftiger Torfrauch | mit Jod und Algen | reiche, tiefe Süße

**Taste:** Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit freundlicher, aber dennoch kräftiger Süße, der Meeresdüfte, Salz und Anklang von Holz folgen

**Finish:** Ein langes, elegantes, von Torfigkeit erfülltes Finish | mit viel Salz und Meeresalgen



Wollen Sie noch ein Stück  
Lebensfreude verschenken?

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein als  
Wert- oder Arrangementgutschein aus.

Vielen Dank für Ihren Besuch.

*Wir wünschen Ihnen einen  
guten Nachhauseweg!*

Ihr Gastgeber, DIE GROMBACHER STUBEN

---

*„ Bis ganz bald “*

