GROMBACHER STUBEN

RESTAURANT

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 6,20 €
auch alkoholfrei möglich

Genießen Sie Ihren Aufenthalt

Ihr Gastgeber, DIE GROMBACHER STUBEN

Alle Preise verstehen sich inklusive der ges. MwSt. und Service.
Bei Fragen oder benötigten Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser TEAM.

Saisonspezialitäten

Aperitif:

Glühsecco
Glühwein mit Prosecco **7,90 €**

Prosecco Valdobiadene
mit geeisten Calvados-Äpfeln **7,90 €**

Bitterino-Orange oder Soda alkoholfrei **6,30 €**

Vorspeisen:

Hokkaido-Kürbissuppe mit Sahnehäubchen
und karamellisierten Kürbiskernen **8,20 €**

Feldsalat mit knusprigem Speck und goldbraunen
Croûtons oder frisch gehobeltem Grana Padano **12,90 €**

Hauptspeisen:

Hirschragout aus der Region mit Preiselbeeren,
Apfelrotkraut, dazu Haselnuss-Spätzle **27,40 €**

Wildschweinbraten an Cranberry-Rahm
mit Apfelrotkraut dazu Butterspätzle **27,40 €**

Gänsekeule mit zweierlei Kartoffelknödel, Maronen
und Apfelrotkraut **31,90 €**

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„Beginnen Sie mit einer Erfrischung"



APERITIFS

Pils Pfiff	0,2 l	3,10 €
SAFRAN SECCO | auf Eis | auch alkoholfrei	0,1 l	6,20 €
Prosecco Aperol	0,1 l	7,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,70 €
Limoncello Spritz	0,2 l	8,80 €
Sekt | Hausmarke | trocken	0,1 l	5,80 €
Haus-Aperitif | Prosecco | auf geeisten Calvados-Äpfeln	0,1 l	7,90 €
Blue Angel | Sekt | Curaçao	0,1 l	7,90 €
French Kiss | Sekt | Pfirsich-Likör	0,1 l	7,90 €
Kir Royal | Sekt | Cassis	0,1 l	7,90 €
Bitterino | alkoholfrei | Soda oder Orange	0,2 l	6,30 €
Cynar	4 cl	6,20 €
Sherry Medium	5 cl	7,90 €
Martini Bianco	5 cl	7,90 €
Martini Rosso	5 cl	7,90 €
Ricard	4 cl	7,90 €
Campari	5 cl	7,90 €
Campari | Soda	0,2 l	8,80 €
Campari | Orange oder Maracuja	0,2 l	8,80 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

Eine Reise durch die Genuss - Küche !







MENÜS

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 42,50 €

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 45,50 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„ Kulinarische Einstimmung “



VORSPEISEN

Zum Einstieg ins Menü ...

Mozzarella & Orangen
Salat von Mozzarella Bällchen | Orangenscheiben
Kirschtomaten | Basilikum Pesto | Physalis | frischer Basilikum
16,90 €

Geliebter Klassiker - unser gebeizter Lachs
an hausgemachter Honig-Senf-Dill-Sauce
18,90 €

Variation unserer Antipasti und Tapas
mit Dips | Brotauswahl
21,80 €

Jakobsmuscheln & Bacon
Jakobsmuscheln im Baconmantel vom Grill
mit Tomaten-Safrancreme | Zitronen-Kräuter-Pesto
21,80 €

Garnelen & Aioli
Garnelen im Backteig | mit hausgemachter Aioli | Baguette
12,90 €

Tandoori Garnelen
Gebratene Garnelen in Tandoori Marinade
mit Kirschtomaten | Baguette
19,90 €

Garnelen im Kartoffelnest
an Chili-Dip | Baguette
13,90 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„ Mit ausgewählten Vitaminen “



SUPPEN & knackige SALATE

Klassische badische Flädlesuppe
hausgemachte kräftige Rinderbrühe | reichlich Flädle | frische Kräuter
8,20 €

Kräutercremesuppe
leichtes Cremesüppchen | mit frischen Kräutern
knusprig gebackenem Fischfilet | Zitrone
11,90 €

vegetarisch ohne Fisch
8,20 €

Safran-Tomaten-Cremesuppe
mit Ricotta | Croûtons | Basilikum
und knusprig gebackenen Streifen vom Hähnchenfilet
11,90 €

vegetarisch ohne Hähnchen
8,20 €

Kleiner gemischter Salat
gesunder Lieblingssalat | mit Croûtons
8,90 €

Salat-Putenstreifen
Bunte Salatvariation | mit frischen Früchten | Putenstreifen| Baguette
21,80 €

vegetarisch ohne Putenstreifen
15,90 €

Salat Pêcheur
gezupfte Blattsalate | mit Tandoori Garnelen | Baguette
23,40 €

Salat-Rinderfiletstreifen
Feiner Salat der Saison | Rinderfiletstreifen | Grillgemüse | Baguette
25,90 €

vegetarisch ohne Rinderfilet
15,90 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„Nudeln machen glücklich“



HAUPTSPEISEN

Pasta & tolle Lieblingsgerichte

Bio-Mandel-Sesam Tofu
geräucherter Mandel-Sesam-Tofu
mit orientalischer Kokos-Sauce
frischem Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
vegan 20,90 €

Spaghetti-Provencale
Spaghetti in leichter Tomatensauce
Tandoori-Garnelen | Kirschtomaten | frische Kräuter
24,80 €

vegetarisch ohne Garnelen
16,80 €

Gnocchi-Gorgonzola-Spinat
Kartoffelgnocchi | an Gorgonzola-Spinat-Sauce
mit getrockneten Tomaten | Pinienkerne | Grana Padano
20,90 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„Klassiker müssen sein"



HAUPTSPEISEN

Grombacher Stuben Klassiker

Putenragout an Mango-Chili-Sauce
Champignons | Kräuterreis
20,90 €

Unser beliebtes Rumpsteak
mit Madagaskar-Pfeffer-Sauce | Kartoffel-Kroketten
Ladies Cut ca. 200 g **29,50 €**
Gentlemens Cut ca. 280 g **32,50 €**

Filetspitzen von Rind und Schwein
in feiner Rahmsauce | Champignons | hausgemachten Butterspätzlen
23,90 €

Rinderfilet vom Grill
mit Burgunder-Jus | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Ladies Cut ca. 180 g **35,90 €**
Gentlemens Cut ca. 260 g **42,90 €**

Scaloppine al Gorgonzola
hauchdünne Kalbsschnitzel in Gorgonzola-Sahne-Sauce
mit Parmesan-Gnocchi
26,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln | Preiselbeeren
26,80 €

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Riesling-Kokos-Sauce | Gemüse-Basmatireis | frischen Kräutern
28,90 €
vegetarisch ohne Fisch
18,80 €

Gebratenes Doradenfilet
an feiner Safran-Sauce | Rosmarinkartoffeln | mediterranes Gemüse
28,90 €
vegetarisch ohne Fisch
18,80 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT





Hallo

Kids !

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 | Gemüsereis
10,90 €

Wiener Kinderschnitzel
Schnitzel vom Kalb | mit Pommes | Ketchup
14,80 €

Chicken & Fries
knusprig gebackene Hähnchenstreifen | mit Pommes | Ketchup
10,90 €

Tomaten-Spaghetti
mit frischem Gemüse | Parmesan
8,80 €

Kinderspätzle
hausgemachte Spätzle | mit Rahmsauce
9,80 €

Kindereis
mit Smarties
8,90 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„Wenn Liebe durch den Magen geht"

Überraschen Sie Ihren Lieblingsmenschen 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 74,50 € | Person

Hauptgericht frei wählbar | kann vegetarisch/vegan abgestimmt werden

Geschenk-Idee: Buchen Sie heute Ihre Auszeit zu ZWEIT.

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT



„ Versuchung süßer Köstlichkeiten "

DESSERTS

Süßes und Feines für die Seele

Fondant au chocolat
Schokoladenkuchen | mit flüssigem Kern | Vanille-Rahmeis
12,40 €

Duett vom Parfait der Saison
mit Himbeer-Sauce | Obstbouquet
12,90 €

Mangosorbet
mit SAFRAN SECCO
9,90 €

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)
mit frischen Früchten der Saison
12,90 €

Lieblings Eisvariation
mit frischen Früchten | Sahne | Soßenspiegel
12,90 €

Ofenfrischer Apfelstrudel
Apfelstrudel | mit Vanille-Rahmeis | Calvados (auf Wunsch ohne Calvados) | Sahne
12,90 €

Hausgemachte Panna cotta
an Beeren-Sauce | mit frischen Früchten
12,90 €

Affogato al caffè
doppelter Espresso auf Vanilleeis
9,80 €

Desservariation „Grombacher Stuben“
16,90 €

DAS HOCHZEITSHAUS

RESTAURANT

GROMBACHER STUBEN

www.Grombacher-Stuben.de

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"

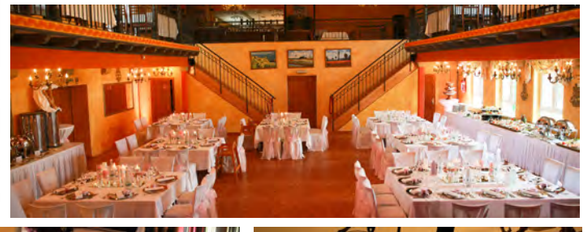
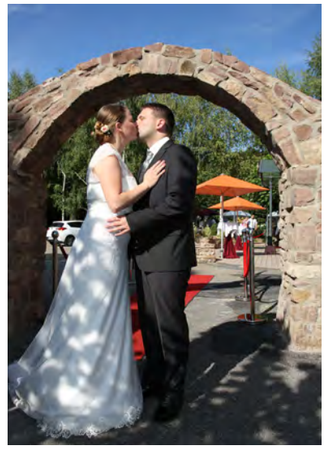
FEIERN

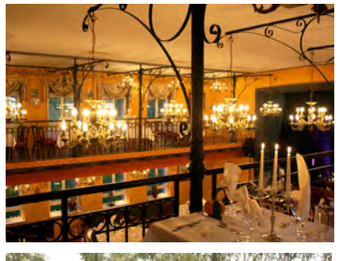


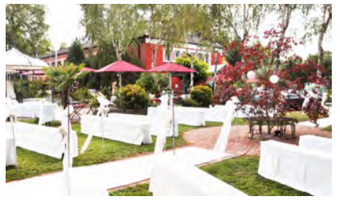










GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT



„Kaffee & Tee Spezialitäten"



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	3,40 €
Tasse Haag	3,40 €
Espresso	3,40 €
Espresso doppelt	4,90 €
Espresso Maroc (mit Milchschaum)	4,20 €
Frank's Gedeck (4cl Quittenschnaps + Epresso)	8,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Cappuccino mit Sahne	4,20 €
Cappuccino mit Milch	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €

Tasse Schokolade	4,20 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,50 €

Kännchen Tee | **aus dem Hause Eilles** 5,20 €

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 Gschmacks-note | keine Gerbstoffe | und kein Koffein

EARL • GREY • PREMIUM
Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung | wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster 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 erfrischendem Geschmack

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

SÄFTE

Orangensaft | 100 % Frucht	0,2 l	3,70 €
Grapefruitsaft | 100% Frucht	0,2 l	3,70 €
Apfelsaft | 100 % Frucht	0,2 l	3,70 €
Bananensaft | Nektar	0,2 l	3,70 €
Kirschsaft | Nektar	0,2 l	3,70 €
Ananassaft | aus Konzentrat	0,2 l	3,70 €
Maracujasaft | Nektar	0,2 l	3,70 €
Traubensaft | 100 % Direktsaft	0,2 l	3,70 €
Johannisbeersaft schwarz | Nektar	0,2 l	3,70 €
Rhabarbersaft | 100 % Direktsaft	0,2 l	3,70 €
alle Säfte als Schorle möglich	0,3 l	3,70 €

„Unsere Vielfalt"





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,3 l	3,70 €
Coca-Cola light	0,3 l	3,70 €
Coca-Cola Zero	0,3 l	3,70 €
Fanta	0,3 l	3,70 €
Sprite	0,3 l	3,70 €
Eistee	0,3 l	3,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,70 €
Tonic Water	0,2 l	3,70 €
Ginger Ale	0,2 l	3,70 €
Orangina	0,25 l	3,70 €
Orangina Blutorange	0,25 l	3,70 €
Peterstaler gourmet classic | medium | still (Black Forest)	0,25 l	3,40 €
Peterstaler gourmet classic | medium | still (Black Forest)	0,75 l	6,90 €
SAFRAN SECCO alkoholfrei	0,1 l	6,20 €
	0,7 l	32,50 €

Pink (Grapefruit) • Hibiskus	0,4 l	5,20 €
Himbeer • Granatapfel	0,4 l	5,20 €
Bionade Litschi	0,33 l	3,90 €
Bionade Holunder	0,33 l	3,90 €
Bionade Naturtrübe Zitrone	0,33 l	3,90 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

BIER - SPEZIALITÄTEN

VOM FASS

Höpfner PFIFF	0,2 l	3,10 €
Höpfner Pils	0,3 l	3,90 €
Höpfner Pils	0,5 l	5,20 €
Höpfner Hefe hell	0,5 l	5,20 €
Höpfner Bier im Steinkrug	0,5 l	5,20 €
Cola - Bier	0,3 l	3,90 €
Radler	0,3 l	3,90 €

AUS DER FLASCHE

Höpfner Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Höpfner Hefe dunkel	0,5 l	5,20 €
Höpfner Kristall Weizen	0,5 l	5,20 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,20 €

„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 Safranccino 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

Noch mehr für Körper & Seele

SAFRAN SECCO



Bio Nagin Safran



Fiore Di Sale mit Safran



PESTO Tomate|Ricotta|Safran



Geschenkpackung



SAFRAN Hummus



GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

SEKT

	0,1 l	0,2 l	Flasche
Sekt | **Hausmarke** | **trocken** Cuvée „Grombacher Stuben“	5,80 €		31,50 €
SAFRAN SECCO | **auch alkoholfrei**	6,20 €		32,50 €



WEINE - offener Ausschank

WEIßWEINE	0,1 l	0,2 l
Riesling | **trocken** | **Gutswein** | **Bio** Weingut Klumpp | Bruchsal	4,50 €	8,60 €
Weißer Burgunder Qualitätswein | **trocken** Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl	4,10 €	7,90 €
Grauer Burgunder | **trocken** Weinmanufaktur Weingarten | Baden	4,10 €	7,90 €
Auxerrois Esprit | **trocken** | Michaelsberg Weingut Bosch | Kronau	4,30 €	8,20 €
Diemersdal Sauvignon Blanc | **trocken** Südafrika | Durbanville	4,70 €	9,20 €
Leib & Seele | **halbtrocken** Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz	4,30 €	8,20 €

ROSÉ	0,1 l	0,2 l
ROSÉ | **fruchtig und süffig** Weingut Bosch | Kronau	4,30 €	8,20 €
ROSÉ | **Cuvée** | **trocken** | **Bio** Weingut Klumpp | Bruchsal	4,50 €	8,60 €

ROTWEINE	0,1 l	0,2 l
Cuvée Nr. 1 Weingut Klumpp | Bruchsal Blaufränkisch dockt an St. Laurent, Spätburgunder und Cabernet an	4,80 €	9,30 €
Lucale Primitivo Primitivo | Provinz Taranto	4,70 €	9,20 €
Spätburgunder | **trocken** | **oder halbtrocken** Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl	4,30 €	8,20 €
Flying Solo Rouge | **Rotweincuvée** Weingut Domaine Gayda | Languedoc-Roussillion aus Syrah und Grenache	4,30 €	8,20 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

ROSÉ | aus der Region

Earth Rosé | frisch | fruchtig | süffig
Weingut Bosch | Kronau 28,50 €

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 29,50 €

„Erkundung in die Welt der Weine"





WEINE - Gutes aus unserem Weinkeller

Auf Anfrage gibt es auch andere Weine. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

WEIßWEINE | aus der Region, Kaiserstuhl und der Pfalz

Weißer Burgunder Qualitätswein | trocken
Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 28,50 €

Grauer Burgunder | trocken
Weinmanufaktur Weingarten | Baden 28,50 €

Riesling | Gutswein Edition | trocken
federleicht gespannt | vibrierend lecker | ganz fein | frisch | filigran
Weingut Klumpp | Bruchsal 31,50 €

Weißburgunder Edition | trocken
so elegant wie eigenständig | burgundisch in der Substanz | finessenreich | fruchtig-frisches Trinkvergnügen | reife Aromen
Weingut Klumpp | Bruchsal 34,50 €

Auxerrois
zart und fruchtig | feiner Duft nach Quitten und Williams-Christ-Birne
Weingut Bosch | Kronau 28,50 €

Leib & Seele | halbtrocken
Sensorik duftig | leichte Fruchtsüße | angenehm süffig
Weingut Bergdolt-Reif & Nett | Pfalz 28,50 €

aus Südafrika

Diemersdal Sauvignon Blanc | trocken
bestens eingebundene Säure | zart und lecker mit der Frische von Gapefruit & knackigem Apfel
Südafrika | Durbanville 31,50 €

WEINE - Gutes aus unserem Weinkeller

ROTWEINE | aus der Region und Deutschland

Spätburgunder | trocken
Winzergenossenschaft Jechtingen | Kaiserstuhl 28,50 €

Spätburgunder Elysium Edition HP. Pott
Obergrombacher Michaelsberg
reife Frucht im Bouquet | dezent florale Noten |
füllig und harmonisch
Weingut Bosch | Kronau 41,50 €

Cuvée Nr. 1 | trocken
köstliche Früchte | Cassis & Kakao | kandierte Kirschen
in Schokolade | dazu Noten von Gewürzen
Weingut Klumpp | Bruchsal 32,50 €

Zweierlei | Cuvée
aus Cabernet Mitos und Merlot | geprägt von
kräftigen Röst- und Würzaromen
Weingut Bosch | Kronau 35,50 €

Black Print | trocken
ungewöhnliche Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch und Syrah | tiefdunkle Farbe |
samtig & weich | fruchtig | beerig
Weingut Markus Schneider | Pfalz 45,50 €

aus Californien

Cabernet Sauvignon
Fruchtaroma von Kirsche & Pflaume | reiche Tannine |
Livermore Valley 34,50 €

aus Italien

Lucale Primitivo
expressiv duftet er nach Amarenakirschen | Veilchen |
einem Hauch gerösteter Mandeln | Nuancen von Dörrobst |
Bitterschokolade | ein wenig Karamell | lebendig-frische Art 29,50 €

Barbera d'Alba DOC „Vigna Veja"
intensives Fruchtaroma | leicht 29,50 €

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 42,50 €

aus Frankreich

Château Pimorin | AC
Intensives Aroma roter Früchte | reife Tannine | weich&elegant
Haut Médoc-Bordeaux 34,50 €

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-Roussillion 29,50 €

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 33,50 €

Bodegas Borsao Cabriola
Rotwein des Jahres 2020 | satte dunkle Früchte | ein Spritzer
Triple Sec (Garnacha) | dazu orientalische Gewürze
(Syraheinfluß) | ein Touch dunkler Kakao | getragen von edlen
Tanninen und einer anmutigen Säure, die dem
mineralisch-steinigen Kalkuntergrund entsprungen scheint 34,50 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

„Das kleine Etwas danach"



DIGESTIFS & SPIRITUOSEN 4 cl

Cognac & Brandy

Hennessy	7,90 €
Remy Martin	7,90 €
Calvados	7,90 €
Armagnac	8,40 €
Marc de Champagne	8,90 €
Vecchia Romagna	7,90 €

Liköre

Amaretto	4,90 €
Baileys	4,90 €
Grand Marnier	4,90 €
Sambuca	4,90 €
Nocello (Walnuss)	4,90 €
Pfirsich Likör	4,90 €

Grappa

Grappa di Prosecco	5,30 €
Grappa di Chardonnay	5,30 €
Grappa di Barolo	7,90 €
Grappa di Pinot	9,90 €
Grappa di Moscato	6,90 €
Grappa di Brunello	8,90 €
Grappa di Merlot	6,90 €

Eau de Vie

Poire Williams | Kirschwasser | Mirabelle | Tobinambur | Quitte | Framboise von der Dorf-Brennerei Schneider | Untergrombach	5,30 €
La Vieille Prune | Alter Pflaumenbrand	5,30 €

Aquavit Linie	4,90 €
Ramazzotti	4,90 €
Averna	4,90 €
Fernet Branca | Fernet Menta	4,90 €
Jägermeister	4,90 €
Ouzo	4,90 €
Wodka	4,30 €

GROMBACHER STUBEN
RESTAURANT

Tullamore D.E.W. | Irish Whisky	8,40 €
Jack Daniels | Scotch Whisky	8,40 €
Ballantines | Scotch Whisky	8,40 €
Johnnie Walker | Scotch red Label	8,40 €
Johnnie Walker | Scotch black Label	9,20 €
Bushmills Malt Whisky	8,90 €
Chivas Regal | Scotch Whisky	8,40 €
Glenfiddich Single Malt | Scotch Whisky	8,40 €
Wild Turkey | Bourbon Whisky	8,40 €
Nikka Whisky Single Malt | Miyagikyo Japan	11,80 €



„Lassen Sie den Abend mit einem besonderen Whisky ausklingen."

WHISKY Spezialitäten 4cl

Glenkinchie | 10 Jahre | 43 % — 8,90 €

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 % — 9,40 €

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 % — 8,90 €

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 % — 9,40 €

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 % — 13,90 €

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

GROMBACHER STUBEN

RESTAURANT

Wollen Sie noch ein Stück
Lebensfreude verschenken?

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

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir wünchen Ihnen einen guten Nachhauseweg !

Ihr Gastgeber, DIE GROMBACHER STUBEN

„ Bis ganz bald "

