



Herzlich Willkommen im " Grashorn " .

Unser Familiengeführtes Haus verfügt über ein Restaurant mit Wintergarten, einer Beach Bar und der Sky Sportsbar.

Wir servieren Ihnen regionale und saisonale Gerichte der deutschen Küche. Das Küchen-Team produziert für Ihren besonderen Anlass auch gerne ein Büffet oder Menü.

Im Obergeschoss befindet sich ein Veranstaltungsraum für max. 40 Personen. Ob Hochzeitsfeiern, Familientreffen oder eine Firmenfeier, bei uns finden Sie das passende Ambiente.

Ihre Feier ist nicht in unserem Haus? Kein Problem, wo immer Sie es wünschen: zu Hause, am Strand, im Büro oder an jedem anderen Ort. Gerne liefern wir Ihnen auch die passende Ausstattung und stellen Ihnen erfahrene Servicekräfte zu Verfügung.

Der Sportverein Geltow bietet ein vielfältiges Freizeit-Angebot für groß und klein. Dieses Angebot können Sie nutzen für Ihre Veranstaltungen, wie z.B.: einen Kegelnabend oder ein Fußball-Turnier. Wir helfen Ihnen bei Ihrer Planung gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Vorspeisen & Salate



kleiner Salat der Saison 4,30 €
kleiner gemischter Salat A, F, K

Kartoffel-Kürbis-Puffer 8,25 €
hausgemachter Kartoffel-Kürbis-Puffer
mit Kräuterquark und Salatbeilage J,F,K

Quiche Lorraine 7,90 €
Elsässer Speckkuchen von Sahne, Eiern, Käse und Schinken,
serviert mit Creme fraîche und Salat A,E,J,H,F

Salat Ziegenkäse 11,40 €
bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
Apfelspalten, Nüssen und Himbeerdressing A,J,K,N,F

herbstlicher Salat mit Rinderfiletstreifen 12,50 €
bunter Blattsalat mit gebratenen marinierten Rinderfiletstreifen,
Granatapfelkernen und Balsamico-Senf-Dressing A,K,N,F

Hauptgerichte nach Art des Hauses



Schnitzel vom Landschwein

gebackenes Schnitzel in einer Parmesanpanade ausgebacken
mit Röstkartoffeln und Salatbeilage A, F, J, E

12,90 €

Schweinefiletgeschnetzeltes mit Waldpilzen

gebratene Schweinefiletstreifen in einer Waldpilz-Rahmsoße
und hausgemachtem Serviettenkloß A, F, J, E, I,

15,90 €

Geschmorte Ochsenbacken à la provence

geschmorte Ochsenbacke in einer pikanten Tomaten-Oliven-Soße
mit Pfannengemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf A, C, F, J, E

16,90 €

Braumeisterschmortopf vom Rind

geschmortes Rindfleisch in Potsdamer Schwarzbiersoße,
Pilzen, Gewürzgurken, Paprika und Röstkartoffeln A, C, F,

14,90 €

Rinderfilet Medaillons

gebratene Rinderfiletscheiben mit Kräutersahnesoße,
Speckbohngemüse und Kartoffelgratin C, F, J, K

19,50 €

Zanderfilet auf Rahmwirsing

gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsinggemüse
und Rosmarinkartoffeln J, H

16,50 €

Garnelen-Gemüse-Pfanne

gebratene Garnelen mit Gemüse in einer Knoblauch-Kräutersoße
dazu frisches Baguettebrot F, J, B,

14,50 €

Pasta Rucola

Nudeln mit einer Kräuterfrischkäsesoße, Kirschtomaten und
Rucolasalat A, J, C,

8,50 €

mit Rinderfiletstreifen

12,50 €

mit Garnelen B

12,50 €

Hauptgerichte nach Art des Hauses



Currywurst

gebratene Riesencurrywurst mit hausgemachter Currysoße
und Pommes frites A, C, I,

6,90 €

Grashorn Burger

7,90 €

saftig gegrillter und hausgemachter Rindfleischburger im Sesam Brötchen
mit knackigem Salat, Tomate, Bacon, roten Zwiebeln,
Cheddar und BBQ Soße A,D,E,I,2,4,

mit Pommes frites

10,90 €

mit Süßkartoffel Pommes

12,40 €

Grashorn Veggi Burger

7,40 €

würziger Ziegenkäse im Chia Burger Brötchen,
Mango-Chili-Chutney, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten
und knackigem Salat A,D,J,2,4,

mit Pommes frites

10,40 €

mit Süßkartoffel Pommes

11,90 €

Chicken Burger

7,40 €

gebratene Hähnchenbrust im Chia Burger Brötchen,
Mango-Chili-Chutney, Tomate, Gurke und Rucola A,D,E,I,2,4,

mit Pommes frites

10,40 €

mit Süßkartoffel Pommes

11,90 €

EXTRA Toppings

Jalapeños

1,50 €

Doppelburger

+ 3,50 €

Dessertkarte



Prosecco on Ice

Fruchtsorbet in Prosecco

5,50 €

Frucht Phänomen

gemischte Eiscream mit frischen Früchten und Sahne J, 1, 2

6,00 €

Schwarzwälder Kirsch Becher

Eiscream mit Kirschen Schokoladensoße, Likör und Sahne J, 1, 2

6,00 €

Nussverführung

Raffinierter Eisgenuss aus zartschmelzendem Maple Walnuts, garniert mit Eierlikör und Sahne J, K, E, 1

5,50 €

Kleiner Genuss

1 Kugel Eis Ihrer Wahl, mit Sahnehaube und einer leckeren Soße J, 1,

2,80 €

Apfelstrudel

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße A, J, E,

5,50 €



FrISChe BelgISChe Waffeln

mit Puderzucker und Sahne

4,50 Euro

mit Vanilleeis und Sahne

5,50 Euro

mit Nutella, Sahne und Puderzucker

4,80 Euro

mit frischen Erdbeeren, Schokoladensoße und Sahne

6,50 Euro

mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

5,90 Euro

mit heißem Apfelkompott, Eis und Zimt

6,50 Euro

mit Walnüssen Karamellsoße, Schokoladeneis und Sahne

6,50 Euro

Spezial Waffel mit frischen Früchten,
heißen Kirschen, Eierlikör, zwei Kugel Eis und Sahne

8,60 Euro





Kaffee

Espresso 7	1,80 €	Cappuccino G,7	2,50 €
Doppelter Espresso 7	2,50 €	Milchkaffee G,7	2,90 €
Tasse Kaffee 7	1,80 €	Latte Macchiato G,7	2,90 €

Teevariationen

Frischer Minz Tee mit Honig
2,40 €

Frischer Ingwer Tee mit Honig
2,40 €

Glas Tee 2,00 Euro

Black Tea Darjeeling

milder, leichter und blumiger Tee

Früchtezauber

Früchtetee mit Hibiskus

Kamille

reine Kamille

Black Tea English Breakfast

aromatisch, kräftig und ausgewogen

Black Tea Earl Grey

mit Zitrusaromen
der Bergamotte

Alpenkräuter

aromatische Kräuter

Saftschorlen

Rhabarbersaftschorle	0,3 l	2,90 €	0,4 l	4,00 €
Johannisbeeren Schorle	0,3 l	2,90 €	0,4 l	4,00 €
Sauerkirsch Schorle	0,3 l	2,90 €	0,4 l	4,00 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3 l	2,90 €	0,4 l	4,00 €

Säfte

Rhabarbernektar	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €
Johannisbeerensaft	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €
Sauerkirschsft	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €
Bananennektar	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €
Orangensaft	0,3 l	3,10 €	0,4 l	4,20 €

Limonaden & Wasser

Cola, Fanta, Sprite 1,2,3,4,7,A	0,3 l	2,50 €	0,4 l	3,20 €
Cola light Flasche	0,33 l	2,90 €		
Cola Zero Flasche	0,33 l	2,90 €		
Bionade Holunder 1,A	0,33 l	2,80 €		
Malzbier	0,33 l	2,80 €		
Rixdorfer Fassbrause	0,33 l	2,80 €		
Tonic Water, Ginger Ale 1,2,3,6,A	0,25 l	2,50 €		

Tafelwasser	0,3 l	1,80 €	0,4 l	2,20 €
Tafelwasser still	0,3 l	1,80 €	0,4 l	2,20 €
Mineralwasser Flasche Still, Klassik			0,7 l	4,60 €

Bierspezialitäten

Bier vom Fass

Potsdamer Klosterbier - Premium Pils ^A	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €
Potsdamer Klosterbier - Dunkel ^A	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €
Grevensteiner ^A	0,3 l	2,20 €
naturtrüb bernsteinfarben	0,5 l	3,50 €
Maisel's Weisse Hefe ^A	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,60 €
Radler / Diesel ^{1,2,3,7,4,A}	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €

Flaschen Biere / Craft Beer

Braumanufaktur - Potsdamer Stange ^A	0,5 l	3,90 €
Braumanufaktur - Weisse (Himbeere / Waldmeister) ^{A,1,2,}	0,5 l	3,90 €
Werderaner Kirschbier ^{A,1,2,}	0,5 l	3,60 €

Maisel's Weisse kristall ^A	0,5 l	3,60 €
Maisel's Weisse alkoholfrei ^A	0,5 l	3,60 €
Veltins alkoholfrei ^A	0,33 l	2,60 €

BRLO GERMAN IPA 7 % VOL. 50 IBU	0,33 l	4,25 €
German IPA steht für unser unfiltriertes India Pale Ale, das ausschließlich mit heimischen Hopfensorten gebraut wird.		

BRLO PORTER 7% VOL. 30 IBU	0,33 l	4,30 €
Dieser untergärige Bierstil ist eine Kreuzung aus englischem Porter und russischem Imperial Stout.		

BRLO PALE ALE 6% VOL. 35 IBU	0,33 l	4,15 €
Unser unfiltriertes Pale Ale besticht durch seine intensive Fruchtigkeit und die vielschichtigen Aromen.		

INDIAN PALE 6,5 % VOL. 35 IBU	0,33 l	3,50 €
Angenehm fruchtig – aber nicht aufdringlich. Malzaromatisch – aber nicht zu schwer... das ist "Unser IPA"! Rund und süffig, schmeckt einfach immer und überall!		

Citrella IPA 6,0 % VOL. 37 IBU	0,33 l	3,50 €
Die fruchtigen Hopfen- und Hefenoten vereinen sich perfekt und werden mit einer harmonischen Bittere angenehm abgerundet. Vollmundig und spritzig wie ein Weissbier, dazu der typische Charakter eines IPAs.		

Aperitifs, Longdrinks & Sekt



Aperitifs

Hugo Sektmixgetränk mit Holunderaroma	0,2 l	4,50 €
Roayl Cassis (Sekt, Cassislikör)	0,1 l	3,50 €
Martini weiß, rot	0,1 l	3,30 €
Weinschorle rot/weiß	0,2 l	4,20 €
Prosecco Limoncello 1 cl 1,2	0,2 l	4,50 €
Prosecco Aperol 4 cl 1,2	0,2 l	4,50 €
Prosecco mit Walderdbeeren Likör 1 cl 1,2	0,2 l	4,50 €

Longdrinks auf Eis

Gin Tonic classic 4cl	0,3 l	5,00 €
Wodka mit Rhabarbersaft 4 cl	0,3 l	5,50 €
Campari Orange 4 cl 2	0,3 l	5,50 €
Cuba Libre 4 cl 1,3,7,	0,3 l	5,50 €
Moscow Mule	0,3 l	5,50 €
Captain & Cola	0,3 l	5,50 €

Sekt & Prosecco

Prosecco	0,1 l	3,20 €
<u>Scavi & Ray Prosecco</u> verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen Prickeln	0,75 l	22,50 €
<u>Scavi & Ray Rosato</u> intensive Farbe und das fruchtige Aroma verleihen dem Vino Rosato einen sehr ursprünglichen Weincharakter	0,75 l	22,50 €
<u>Söhnlein Brilliant</u> Jahgangs Sekt, trocken	0,75 l	16,50 €
Secco Vino Frizzante Aldo Giacomo	0,75 l	13,50 €

Weine/Sekt enthalten produktionsbedingt Sulfite
Jahrgänge bleiben dem Winzer überlassen.

Schoppenweine



Weißweine

Johannisberger Erntebringer Riesling 0,2 l 4,20 €
Weingut Michael Trezz - Rheingau
trocken - intensiver Duft nach Pfirsich und Aprikosen
am Gaumen mineralisch mit vollmundigem Nachhall

Grauburgunder 0,2 l 4,40 €
Wachtenburg Winzer - Pfalz
trocken - fruchtiger Geschmack nach reifen gelben Früchten
zur herzhaften und würzigen Küche, ebenso wie zu Fisch und Salat

Rotweine

Dornfelder 0,2 l 4,20 €
Wachtenburg Winzer - Wachenheim
halbtrocken - ausgeprägte Aromen vollreifer Holunder und Brombeeren
für den unkomplizierten, spontanen Weingenuss

Spätburgunder 0,2 l 4,60 €
Wachtenburg Winzer - Wachenheim
feinsaftig mit Aromen reifer Kirschen etwas Würze sehr elegant und fein,
tolle Harmonie, eindringliche Kirschfrucht im Nachhall

La Marea Merlot 0,2 l 4,60 €
delle Venezie IGT
fruchtbeton, fruchtig, perfekt zu würzigen Pasta-Gerichten,
Fleisch und zu feinem Käse

Roséwein

Rosé Cuvée 0,2 l 3,90 €
Wachtenburg Winzer - Pfalz
trocken - feinfruchtige Aromen von roten Waldbeeren
vielschichtig, vollmundiger eleganter Abgang



Spirituosen & Liköre

Rum 2cl

Captain Morgan Spiced Gold	2,50 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva	3,50 €
Abuelo 12 Jahre Panama Rum	3,50 €
Pampero Aniversario Reserva Exclusiva	3,50 €
Matusalem 15 Jahre Gran Reserva	3,00 €

Blended Scotch Whisky 2cl

Johnnie Walker Red Label	3,00 €
Johnnie Walker Black Label	3,50 €
J&B Rare Justerini & Brooks	3,00 €
Ballantines Finest	3,00 €

Single Malt Whisky 2cl

Glenfiddich 12 Jahre	3,00 €
Finlaggan Old Reserve	4,00 €
Finlaggan Original	3,50 €
Bowmore 12 Jahre	3,50 €
Talisker 10 Jahre	4,00 €
Oban 14 Jahre	4,50 €

Irish Whiskey 2cl

Paddy Old Irish Whiskey	2,50 €
Tullamore Dew	3,00 €
Jameson Irish Whiskey	3,00 €

Whisky & Bourbon 2cl

Crown Royal Canadian Whisky	3,00 €
Canadian Club Whisky	3,00 €
Makers Mark	3,00 €
Jim Beam	2,50 €
Jack Daniels Old No.7	3,00 €

Weinbrand & Cognac 2cl

Otard V.S.P.O	4,50 €
Asbach Uralt	2,50 €
Wilthener Goldkrone	2,00 €
Chantré	3,00 €

Tequila & Metaxa 2cl

Sauza Tequila Gold	2,00 €
El Jimador Reposado	2,50 €
El Jimador Blanco	2,50 €
Casa Herradura Reposado	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	3,00 €

Gin 2cl

Bombay Sapphire	2,50 €
Tanqueray Gin	2,50 €
Tanqueray No.10	3,50 €
Hendricks	3,50 €

Kräuterlikör 2cl

Jägermeister	1,80 €
Kümmerling	1,50 €
Ramazotti	2,50 €
Fernet Branca	2,00 €
Averna	2,50 €
Radberger Bitter	2,00 €
Gurkentaler Kräuter	2,00 €

Vodka 2 cl

Smirnoff Vodka	2,00 €
Three Sixty Vodka	2,30 €
Russian Standard Original	2,30 €

Liköre 2cl

Bailey's	2,50 €
Amaretto	2,00 €
Eierlikör	1,50 €
Kirschlikör	1,50 €
Molinari Sambuca	2,50 €

Diverse Spirituosen 2cl

Malteser	1,80 €
Jubileums Aquavit	2,00 €
Lienie Aquavit	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	1,80 €

Obstler und Brände 2cl

Williams Christ Schwarzwälder	2,50 €
Kirschwasser Schwarzwälder	2,50 €
Mirabelle Schwarzwälder	2,50 €

Werderaner Produkte vom GLINA WHISKY HOFLADEN 2cl

Honig & Willi	3,00 €
Rote Williams	3,00 €
Anna Späth Holzfaßlagerung	3,00 €

GLINA WHISKY 2cl

BORDEAUX CASK	4,50 €
BLACK CHERRY	4,50 €

SPEZIAL

Sehr geehrte Gäste,
trotz unserer frischen Zubereitung der Speisen, gibt es verschiedene Produkte, die Allergien und Unverträglichkeiten hervorrufen können. Um dieses Vorzubeugen haben wir eine Übersicht mit allen relevanten Allergenen und Zusatzstoffen markiert und ausführlich erklärt.

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwärzungsmittel
6. mit Phosphat
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
10. mit Taurin
11. enthält eine Phenylalaninquelle (ist z.B. bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)

a Gluten

Nicht verabreichen: Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridisaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern
Oft zu finden in: Mehl, Bröseln, Gebäck, Brot, Teigwaren, Kuchen, Backerbsen, Desserts

b Krebstiere

Nicht verabreichen: Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren
Oft zu finden in: Würzpasten, Feinkostsalaten, asiatischen Zubereitungen, Sashimi, Surimi, Bouillabaisse, Paella

c Sellerie

Nicht verabreichen: Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver
Oft zu finden in: Wurst, Fleischzubereitungen, Suppen, Eintöpfen, Suppengewürzen, Fertiggerichten, Bouillons, eingelegtem Gemüse

d Sesam

Nicht verabreichen: Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz
Oft zu finden in: Brot, Gebäck, Müsli, Hummus, Marinaden, Feinkostsalaten, Falafel, vegetarischen Gerichten

e Eier

Nicht verabreichen: Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis
Oft zu finden in: Eierteigwaren, Mayonnaisen, Kuchen, Torten, Palatschinken, Panaden, Desserts

f Senf

Nicht verabreichen: Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
Oft zu finden in: Fleischerzeugnissen, Ketchup, Mayonnaise, Sauer Gemüse, Einlegegemüse

g Weichtiere

Nicht verabreichen: Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares
Oft zu finden in: asiatischen Würzpasten, Paella, Suppen, Feinkostsalaten, Saucen, Marinaden

h Fisch

Nicht verabreichen: Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce
Oft zu finden in: Saucen, Würzpasten, Fonds, Brotaufstrichen, Suppen, Surimi, Pasteten, Sardellenwurst, Vitello tonnato

i Schwefeldioxid und Sulfite

Nicht verabreichen: E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227, E 228, mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein
Oft zu finden in: Saucen, Suppen, Feinkostsalaten, Fruchtsäften, Chips und anderen trockenen Kartoffelprodukten, Sauerkraut

j Milch

Nicht verabreichen: Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)
Oft zu finden in: Saucen, Aufäufen, Gratins, Brot, Gebäck, Dressings, Schokolade, Würsten, Suppen

k Schalenfrüchte

Nicht verabreichen: Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse
Oft zu finden in: Müsli, Cerealien, Kuchen, Likör, Pasteten, Pestos, Schokoladen, Marzipan

l Lupine

Nicht verabreichen: Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)
Oft zu finden in: Pizza, Kuchen, Brot, Gebäck, Snacks, fettreduzierten Fleischerzeugnissen, glutenfreien Produkten, Fleischersatz, Flüssigwürste

m Soja

Nicht verabreichen: Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin E 322 (Soja), Tofu
Oft zu finden in: Desserts, Schokocremen, Drinks, Diätprodukten, Kaffeeweißer, Müsli, Aufstrichen, Brotwaren, Gebäck, Kuchen, Margarinen, Eis, Feinkostsalaten, Mayonnaisen, Dressings, Saucen

n Erdnüsse

Nicht verabreichen: Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör
Oft zu finden in: Cerealien und Müsli, Kuchen, Schokoladen, Brotaufstrichen, aromatisiertem Kaffee, Feinkostsalaten, Marinaden