



*herzlich willkommen welcome witajcie
bienvenue ahlan wa sahan hosgeldiniz
dobrodošli vítejte tervetuloa laskavo
prosymo **Speisen und** kalos ilthate
bienvenidos **Getränke** üdvözlöm
benvenuto bi xer hati khoshumadi
onvenon bem-vindo bine ai venit
добро пожаловать vitajte hürzliche
wöikomme sveiki atvykę benvinguts
swaagat baroukh haba tere tulemast
välkommen karibuni gratis mihi venis
добре дошъл mirë se vini welkom*

Mittwochs großer Backtag **Flammkuchen** zum Probierpreis von 5,- €

SPEISEN



... Snackeria ...

Erdnüsse ^{a5 a1 z11}	1,50
Frische Brezel ^{a1}	2,10
Warme Tortilla Chips ^{z17 z11 a7}	
mit Salsa Dip und Käse Dip	3,80
mit Käse überbacken und Dip	4,80

... Tapas im Grend ...

Ofenfrisches Baguette mit	
Rosmarinbutter ^{a1 a7}	2,90
Curry Dip ^{a1 a3 a6 a7}	3,10
Gurken-Sauerrahm ^{a1 a7}	3,10
Hausgemachte Frikadelle mit Schafskäse gefüllt ^{a10}	3,50
Gemischte Oliven gefüllt mit Paprika, Mandeln und Zitrone ^{a8 z6}	3,30
Ziegenfrischkäse an Zwiebelmarmelade, dazu Baguette ^{a1}	4,10
Serrano-Parmesan-Duett mit Rucola, Zitrone und Baguette ^{z2 z3 a1}	4,90

... Etwas mehr ...



Ofenkartoffel	
mit Kräuterquark, dazu Salat ^{a8} 	6,80
mit Kräuterquark, dazu Salat und Lachsstreifen ^{a8}	8,80
Gebackener Camembert	
mit Wildpreielbeeren und buntem Salat ^{a1 a3} 	7,90

... Herzhaft und Lecker ... Flammkuchen

- Der **Elsässer Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Speck und Zwiebeln ^{a1 a7 a10 z2 z3 z17} 7,40
- Der **Genießer Flammkuchen** mit Crème Fraîche, bunter Paprika,
milder Pepperoni und geriebenem Gouda ^{a1 a7 a10}  8,10
- Der **vegetarische Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
frischen Tomaten, Rucola und Parmesan ^{a1 a7 a10}  8,10
- Der **Gratin Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Rucola und Serranoschinken ^{a1 a7 a10 z2 z3} 8,90
- Der **Steeler Flammkuchen** mit Crème Fraîche, frischem
Metzger-Schinken, Pepperoni u. geriebenem Gouda ^{a1 a7 a10 z17} 8,90
- Der **orientalische Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Putenbrustscheiben, Curry und frischer Minze ^{a1 a7 a10 z17} 8,90
- Der **Wiesn Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Tranchen vom Leberkäse und süßem Senf ^{a1 a7 a10 z17} 8,90
- Der **Bauern Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
angemachtem Feldsalat, Schwarzwälder Schinken,
Radieschen und Kresse ^{a1 a7 a10 z17} 9,90
- Der **französische Flammkuchen** mit Crème Fraîche, 
gebackenem Camembert, Wildpreißebeeren und Birne ^{a1 a7 a10} ... 8,90
- Der **mediterrane Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Schafskäse, Oregano und einer Auswahl
verschiedener Oliven ^{a1 a7 a10 z6}  8,90
- Der **griechische Flammkuchen** mit Crème Fraîche, 
Ziegenfrischkäse, Thymian und Blütenhonig ^{a1 a7 a10 z2 z3 z17} 9,90
- Der **einzigartige Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Sardellen, frischem Knoblauch und Kapern ^{a1 a7 a10} 9,90
- Der **Seemanns Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Thunfisch, Zwiebeln und geriebenem Gouda ^{a1 a7 a10} 8,90
- Der **nordische Flammkuchen** mit Crème Fraîche,
Räucherlachs, Meerrettich und Dill ^{a1 a7 a10 z3} 9,90

S P E I S E N

... Gesund und frisch ...

Bunter Beilagensalat mit Tomaten, Gurken, Paprika,  Feldsalat, dazu hausgemachtes Dressing	3,00
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni,  dazu hausgemachtes Dressing ^{z6}	7,80
Italienischer Salat mit Thunfisch, Schinken und Käse, dazu hausgemachtes Dressing ^{z17}	8,80
Spanischer Salat mit Serranoschinken und Honig-Walnüssen, dazu hausgemachtes Dressing ^{z17 a8}	9,80
Karibischer Salat mit Putenbrustrollchen und Mango Dip ^{z17}	9,80

Zu allen Salaten servieren wir Baguette ^{a1},
unser Dressing wird mit Essig, Olivenöl, Honig und
verschiedenen Gewürzen zubereitet.

... Unsere Empfehlung zum Dessert ...

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Sahne ^{a1 a3 a6 a7 a8}	4,10
---	------

... Eiskalt ...

Vanilleeis mit Orangenspalten und Sahne ^{a3 a5 a6 a7 a8}	3,50
Schokoladeneis im Krokantmantel ^{a3 a5 a6 a7 a8}	3,80
Erdbeereis an frischem Minzpesto, dazu Sahne ^{a3 a5 a6 a7 a8}	4,10

 Vegetarische Gerichte


Von A bis Z: Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

- a1 enthält glutenhaltiges Getreide
- a3 enthält Eier
- a5 enthält Nüsse
- a6 enthält Soja
- a7 enthält Milch
- a8 enthält Schalenfrüchte
- a9 enthält Sellerie
- a10 enthält Senf
- a12 enthält Schwefeldioxid

Zusatzstoffe

- z1 mit Farbstoff
- z2 mit Konservierungsstoff
- z3 mit Antioxidationsmittel
- z6 geschwärzt
- z7 mit Phosphat
- z10 chininhaltig
- z11 mit Süßungsmitteln
- z14 mit Taurin
- z16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Nitritpökelsalz
- z17 Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsstoff
- z18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet.

Fassbiere

Veltins Pils ^{a1}	0,25l	2,-	0,4l	3,-
Stauder Pils ^{a1}	0,25l	2,-	0,4l	3,-
GREND - unser naturtrübes Hausbier ^{a1}	0,25l	2,-	0,4l	3,-
Radler, Alster, Krefelder, Aco ^{a1}				
Erdinger Weizen hell ^{a1}	0,5l	3,30		
Erdinger Weizen dunkel ^{a1}	0,5l	3,30		
Erdinger Weizen alkoholfrei ^{a1}	0,5l	3,30		
Erdinger Weizen Banane ^{a1}	0,5l	3,80		

Flaschenbiere

Maisels Edelhopfen Pils kohlenhydratreduziert ^{a1}	0,33l	2,60		
Diebels Alt ^{a1}	0,33l	2,60		
Stauder alkoholfrei ^{a1}	0,33l	2,50		
Malzbier „Tut gut“ ^{a1 z1 z11}	0,33l	1,90		
Berliner Weiße Himbeer ^{a1 z1}	0,33l	3,20		
Berliner Weiße Waldmeister ^{a1 z1}	0,33l	3,20		

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{z18}	0,2l	2,-	0,4l	3,50
Coca Cola light ^{z18 z19}	0,2l	2,-	0,4l	3,50
Fanta ^{z18}	0,2l	2,-	0,4l	3,50
Sprite ^{z18}	0,2l	2,-	0,4l	3,50
Spezi ^{z18}	0,2l	2,-	0,4l	3,50
Mineralwasser medium	0,2l	2,00	0,5l	3,90
Mineralwasser still	0,2l	2,00	0,5l	3,90
Stauder Fassbrause Zitrone ^{a1}	0,33l	2,50		
Stauder Fassbrause Holunder ^{a1}	0,33l	2,50		
Kirschbrause	0,33l	2,50		
Waldmeisterbrause ^{z1 z2 z17}	0,33l	2,50		

Schweppes Bitter Lemon ^{z3 z10}	0,2l	2,30	
Schweppes Tonic Water ^{z10}	0,2l	2,30	
Schweppes Ginger Ale ^{z1}	0,2l	2,30	
Schweppes Wild Berry	0,2l	2,30	
Apfelschorle	0,2l	2,00	0,4l 3,50
Rhabarberschorle	0,2l	2,50	0,4l 4,00
Maracujaschorle	0,2l	2,50	0,4l 4,00
Granini Apfelsaft	0,2l	2,40	
Granini Orangensaft	0,2l	2,40	
Granini Mangosaft	0,2l	2,40	
Granini Kirschsafte	0,2l	2,40	
Granini Bananensaft	0,2l	2,40	
Granini Bananensaft ^{z3}	0,2l	2,40	
Granini Tomatensaft ^{a9}	0,2l	2,40	
Red Bull ^{z1 z11 z14}	0,33l	3,50	

Offene Weißweine	0,2 l	0,5 l
-------------------------	--------------	--------------

Cantina Tollo Profumo Pinot Grigio 2014	3,80	7,60
--	-------------	-------------

_IGT Veneto

Trocken. Ein italienischer Weißwein aus dem Veneto:

In der Nase Duft von Honigmelonen und Heu.

Im Gaumen frische, helle Früchte bei leichtem Körper.

Domaine La Taste 2013	3,90	7,80
------------------------------	-------------	-------------

_IGP Cotes de Gascogne

Intensives Gelb mit grünlichen Reflexen. Frische Zitronenaromen und Geschmack von wilden, hellen Früchten.

Rivaner Egon Schmitt 2013	3,90	7,80
----------------------------------	-------------	-------------

_QbA Pfalz

Trocken. Frischer Traubenduft mit Aromen von der Stachelbeere, Wacholder und Apfel. Mit feiner Säure, eine weiche Alternative zum Riesling.

Offene Rotweine

0,2 l 0,5 l

Candidato plata 2009 ^{a12}

3,90 7,80

Tempranillo

_Rioja

Trocken. Dichtes Purpurrot, reif, leichte Würze mit deutlicher Holznote.

La Croisade 2013

4,10 8,20

Cabernet Syrah

_IGP Pays d'Oc

Trocken. Tiefdunkles Rot, die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürznoten. Sehr harmonisch und weich im Abgang.

Rosé

0,2 l 0,5 l

Domaine Montplo 2013

4,10 8,20

_IGP Pays de l'Herault

Trocken. Leuchtendes Rosé, frisch fruchtige Nase von Erdbeeren und Himbeeren. Erfrischender Geschmack, fruchtbetont mit angenehm knackiger Säure

Weißweinschorle 0,2l 3,50

Sekt 0,1l 2,90

Sekt Flasche 0,75l 16,90

Long Drinks

Campari Orange ^{z1} 0,2l 4,50

Aperol Spritz ^{z1} 0,2l 5,50

Lillet Wild Berry 0,2l 5,50

Wodka Red Bull ^{z1 z11 z14} 0,2l 6,00

Wodka Lemon ^{z3 z10} 0,2l 5,50

Wodka Orange 0,2l 5,50

Jägermeister Red Bull ^{z1 z11 z14} 0,2l 5,50

Jim Beam Cola ^{z18} 0,2l 4,50

Pernod Cola ^{z18} 0,2l 4,50

Gin Tonic ^{z10} 0,2l 5,00

Spirituosen

Jägermeister	2 cl	2,20
Ramazotti	2 cl	2,50
Averna	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,30
Fernet Menta	2 cl	2,30
Steeler Krieger	2 cl	2,10
Russian Standard Wodka	2 cl	2,20
Gordons Gin	2 cl	2,60
Havana Club	2 cl	2,60
Ouzo	2 cl	2,10
Grappa	2 cl	2,50
Tequila	2 cl	2,30
Tequila Gold	2 cl	2,80
Sambuca	2 cl	2,30
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,20
Obstwasser	2 cl	2,50
Baileys	2 cl	2,40
Amaretto	2 cl	2,50
Pernod	2 cl	2,20
Sherry medium	2 cl	2,50
Sherry dry	2 cl	2,50
Martini bianco	2 cl	2,50
Martini rosso	2 cl	2,50
Jim Beam	2 cl	2,80
Johnny Walker Red Label	2 cl	2,80
Ballantines	2 cl	3,50

Heißgetränke

Kaffee	2,00
Espresso	2,00
Cappuccino	2,40
Cappuccino mit Sojamilch ^{a6 z7 z11}	2,80
Latte Macchiato	2,70
Latte Macchiato mit Sojamilch ^{a6 z7 z11}	3,10
Chai Latte	2,50
Chai Latte mit Sojamilch ^{a6 z7 z11}	2,90
Kakao mit Sahne ^{a6}	2,90
Kakao mit Sojamilch ^{a6 z7 z11}	3,30
Weißer Schokolade mit Sahne ^{a6}	2,90
Weißer Schokolade mit Sojamilch ^{a6 z7 z11}	3,30
Tee, alle Sorten	1,90
Rooibus Vanille	
Earl Grey	
Pfefferminz	
Grüner Tee	
Grüner Tee mit Lemongras	
Kamillentee	
Früchtetee	
Frische Minze	2,60

GREND Kneipe & Bar
Westfalenstr. 311 · 45276 Essen
Tel. 0201.851 32 41
E-Mail: kneipe@grend.de

Betreiber:
Grend-Gastro UG
Geschäftsführung:
Adrianna Wolska

Wir bewirten gerne feste Gruppen und richten Familien- und Betriebsfeiern aus - sprechen Sie uns an!

Öffnungszeiten:

Mi - Sa ab 17:00 Uhr
So ab 16:00 Uhr