

**Suppen:**

*Tomatensuppe mit Creme Fraîche und Basilikum* 7,00

*Steinpilzcreme Suppe* 7,80

**Vorspeisen:**

*In Knoblauchbutter gebratene Scampis mit Baguette* 16,50

**Vegetarisch:**

*Tagliatelle mit Tomaten-Zucchini-Ragout, geriebenem Parmesan  
und gemischtem Salat* 15,50

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
gebratene Champignons an buntem Salat* 15,50



## Hauptgang

<i>„Gronauer Teller „ zarte Medaillons in einer pikanten Pfefferrahmsauce (mit Champignons, Paprika und Bohnen) mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>23,80</i>
<i>gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Ragout mit Bandnudeln und gemischtem Salat</i>	<i>26,80</i>
<i>Angus Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und gemischtem Salat</i>	<i>30,80</i>
<i>Argentinisches Angus Filetsteak mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat</i>	<i>32,80</i>
<i>Argentinisches Angus Filetsteak auf einer Cognac Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten und gemischter Salat</i>	<i>34,80</i>
<i>Hirschrückenmedaillon auf Pfifferling-Preiselbeersauce, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat</i>	<i>38,90</i>





## Grünkohlgerichte

*Bergischer Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln  
14,80*

*Bergischer Grünkohl Kasseler Bauchspeck und Kartoffeln  
15,80*

*Bergischer Grünkohl mit gebratenem Kasseler Steak  
und Kartoffeln 16,80*

*Grünkohl „Satt“*

*Bergischer Grünkohl mit Mettwurst, Speck,  
Kasseler Steak und Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

### Weihnachten im Gronauer Wirtshaus

#### 24.12.2025 Heiligabend

*Gänse To Go von 16.30 Uhr bis 18.30 Uhr*

#### 25.12.2025 1. Weihnachtstag

*Gänse To Go von 11.30 Uhr bis 12.20 Uhr*

*Restaurant ab 12.30 Uhr geöffnet*

*Abends geschlossen!*

#### 26.12.2025 2. Weihnachtstag

*Gänse To Go von 11.30 Uhr bis 12.20 Uhr*

*Restaurant ab 12.30 Uhr geöffnet*

*Abends ab 18.00 Uhr geöffnet*

***Montag den 29.12.2025 geschlossen***

\*\*\*\*\*

### Silvester im GroWi

*Einlass 18.30 Uhr, Beginn 19.30 Uhr*

*Aperitif zum Empfang, 7. Gang Gala Menue*

*Livemusik und Feuerwerk*

## Schnitzelkarte

Schweineschnitzel Hawaii, Ananasscheiben mit Käse überbacken, Pommes Frites und gemischtem Salat 20,00

Schweineschnitzel Jäger, in einer Champignonrahmsauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat 20,00

Schweineschnitzel mit grüner Pfeffer-Rahmsauce, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und gemischtem Salat 20,00

Schweineschnitzel Bergische Art, Schmorzwiebeln mit Käse überbacken, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und gemischtem Salat 20,00

Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken dazu Pommes Frites und gemischtem Salat 20,50

Schweineschnitzel Bauern Art mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und gemischtem Salat 20,50

Schweineschnitzel mit frischen gebratenen Champignons, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und gemischtem Salat 20,50

## Montags ist Schnitzeltag

(außer an Feiertagen)

Alle Schnitzelgerichte 3,00 € günstiger

Putenschnitzel 1,50 € Aufpreis



## *kleine Gerichte*

*bunter Salatteller mit gebackenem Fetakäse,  
Tomaten- Zwiebel Chutney und Baguette* 15,50

*bunter gemischter Salatteller mit  
gebratenen Putenbruststreifen und Baguette* 18,00

*Land und Meer  
gebratene Scampis und Rinderfiletstreifen auf buntem Salat  
und geriebenem Parmesan* 21,80

*kl. Rumpsteak 150g mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,  
Pommes Frites und gemischtem Salat* 23,80

## *Dessert*

### *Vanilleeis*

*mit heißen Schattenmorellen und Sahne* 6,70

*mit heißen Himbeeren und Sahne* 7,00

*mit heißer Schokoladensauce und Sahne* 7,20

*hausgemachtes Toffifee- Parfait  
mit lauwarmem Kirschragout* 8,50

*hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis* 8,90