

# Gregor's

CAFE · BAR · RESTAURANT

**Öffnungszeiten:**

**Täglich ab 9.00Uhr**

**Sonn- und Feiertag Ruhetag**

**durchgehend warme Küche ab 12 Uhr**

**Bahnhofstr. 1-3 · 50321 Brühl · Tel.: 02232 - 57 76 57**

**[www.gregors-gastro.de](http://www.gregors-gastro.de)**

**Gerne richten wir Ihre Veranstaltung aus – ob Hochzeitsfeiern, Geburtstage und Partys,**

**Betriebs- oder Weihnachtsfeiern sowie Vereinsfeiern.**

**Auf Wunsch auch Catering außer Haus, ab 20 Personen.**

**Sprechen Sie uns an.**

## **Frühstück** bis 12 Uhr, Samstag bis 14 Uhr

### *Gregor's Kleines*

1 Brötchen oder 1 Scheibe Schwarzbrot, Butter, Marmelade oder Gouda oder Schinken oder Wurst 2,40 €

### *Gregor's Doppeltes Kleines*

2 Brötchen oder 2 Scheiben Schwarzbrot, Butter, Marmelade oder Gouda oder Schinken oder Wurst 4,60 €

### *Französisches*

1 Croissant mit Butter und 2 Marmeladen 2,80 €

### *Gregor's Spezial*

2 Brötchen, 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Croissant, Butter, Marmelade, 2 Scheiben Salami, 2 Scheiben Gouda, gekochter und roher Schinken, Kräuterrührei oder gekochtes Ei 6,80 €

Körnerbrötchen-Aufschlag 0,50 €

Für jedes Zusatzgedeck berechnen wir 1,50 €

### *Eierfrühstücke*

3 Spiegel- oder Rühreier mit Bacon, Butter und Brötchen 5,40 €

Rührei von 3 Eiern mit Tomaten und Schafskäse, Butter und Brötchen 5,50 €

Rührei von 3 Eiern mit Käse und gekochtem Schinken, Butter und Brötchen 5,40 €

### *Frühstück Extras*

1 Brötchen	0,70 €	Portion Honig	1,00 €
1 Scheibe Schwarzbrot	0,60 €	1 Marmelade	0,50 €
1 Körnerbrötchen	1,10 €	1 Scheibe Fleischwurst	0,50 €
1 Croissant	2,00 €	1 Portion Goudakäse	1,00 €
1 gekochtes Ei	1,10 €	1 Scheibe gek. Schinken	0,70 €
1 Rührei	1,10 €	Portion roher Schinken	1,30 €
1 Spiegelei	1,30 €	Portion Leberwurst	1,10 €
Portion Bacon	1,50 €	Tomatenscheiben	1,00 €
Portion Butter	0,80 €		

## **Kalte Getränke**

<b>Tönissteiner Gourmetwasser</b>	<b>0,25l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Tönissteiner Gourmetwasser</b>	<b>0,75l</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Coca Cola*, Coca Cola light*, Coca Cola zero*, Sprite, Fanta</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Coca Cola*, Coca Cola light*, Coca Cola zero*, Sprite, Fanta</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Fl. Schweppes Tonic Water*, Bitter Lemon*, Ginger Ale*</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Malzbier</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Fl. Apfelsaft oder Fl. Orangensaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>	<b>0,2l</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Fl. Bionade Holunder</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Fl. Fassbrause</b>	<b>0,33l</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Red Bull Dose</b>	<b>0,25l</b>	<b>3,80 €</b>

**\* Koffein- und Chininhaltig**

## **Heisse Getränke**

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Kännchen Kaffee</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Karamell-, Nuss-, Vanille- oder Cocossirup</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Kakao mit Sahne</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Kakao ohne Sahne</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Glas heisse Milch</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tee mit frischer Minze</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Keo Tee (Pfefferminze, Früchte, Grüner oder Schwarzer Tee)</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Tee mit Rum</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Kakao mit Rum</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato mit Schuss</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Heisse Zitrone</b>	<b>2,40 €</b>

**Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich.**

## Weine

### Weißweine

Weißburgunder, Baden	0,2l	4,50 €
	0,75l	16,50 €
Grauburgunder, Baden	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €
Riesling Spätlese, Rheinhessen	0,2l	5,40 €
	0,75l	19,80 €
Pinot Grigio, Veneto Italien	0,2l	4,50 €
	0,5l	11,00 €
Oppenheimer, lieblich	0,2l	4,50 €
	0,5l	11,00 €
Rosé, Rioja Spanien	0,2l	4,70 €
	0,75l	17,00 €

### Rotweine

Rioja, Spanien	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,50 €
Elicio, Merlot+Grenache, Frankreich	0,2l	4,80 €
	0,75l	18,00 €
Cabernet Sauvignon, Chile	0,2l	4,50 €
	0,75l	16,50 €

Bitte fragen Sie auch nach unserem wechselnden Weinangebot.

## Biere

Reissdorf Kölsch vom Fass	0,2l	1,60 €
	0,3l	2,40 €
	0,4l	3,20 €
Bitburger vom Fass	0,2l	1,70 €
	0,4l	3,40 €
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,90 €
Reissdorf alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Bitburger Drive	0,33l	2,50 €
Paulaner alkoholfrei	0,5l	3,80 €

## Spirituosen

### *Spirituosen*

Tequila (weiß, gold)	2cl	2,70 €
Sambucca	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Bombay Sapphire Gin	2cl	3,50 €
Vodka Absolut (Citron, Mandrin)	2cl	2,50 €
Waldmeister	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Weizenkorn	2cl	2,00 €
Linie Aquavit	2cl	2,50 €

### *Liköre*

Baileys	5cl	5,40 €
Licor 43	5cl	5,00 €
Drambuie	5cl	5,00 €
Tia Maria	5cl	3,80 €

### *Rum*

Myers's Jamaika Rum	2cl	2,50 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,50 €
Havana Club 7 Jahre	2cl	4,90 €

### *Grappa*

Rocco Berica	2cl	3,20 €
Grappa Nonino	2cl	4,50 €

### *Whisk(e)ys*

Jim Beam	2cl	3,00 €
Jack Daniels	2cl	3,00 €
Jameson	2cl	3,00 €
Chivas Regal	2cl	4,00 €
Glenfiddich	2cl	4,00 €

### *Brandys*

Osborne Veterano	2cl	3,00 €
Cardinal Mendoza	2cl	4,50 €
Remy Martin	2cl	4,80 €

### *Obstbrände*

Williams Christ Eau de Vie	2cl	3,50 €
Framboise Eau de Vie	2cl	3,50 €
Calvados	2cl	3,50 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,50 €

Als Longdrink (4cl) +3,50 € · Mit Red Bull +4,50 €

## **Aperitifs**

<b>Prosecco, Hausmarke</b>	<b>0,1l</b>	<b>3,50 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Brut Dargent Cremant</b>	<b>0,1l</b>	<b>4,50 €</b>
	<b>0,75l</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Sherry (Dry, Medium, Golden)</b>	<b>5cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Martini (Bianco, Oro)</b>	<b>5cl</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Pernod</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>5cl</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>5cl</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Portwein</b>	<b>5cl</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>5,40 €</b>
<b>Hugo</b>		<b>4,90 €</b>

## **Cocktails**

<b><i>Gregor's Cocktail</i></b>		<b>7,00 €</b>
<b>Absolut Mandrin, Zitronensaft, Läuterzucker, Orangensaft, Maracujasaft</b>		
<b><i>Caipirinha</i></b>		<b>7,50 €</b>
<b>Cachaça, Limette, Rohrzucker</b>		
<b><i>Mojito</i></b>		<b>7,80 €</b>
<b>Havana Rum, Limette, Minze, Rohrzucker</b>		
<b><i>Piña Colada</i></b>		<b>7,80 €</b>
<b>Myers's Rum, Cocosnussmilch, Ananassaft</b>		
<b><i>Gin Fizz</i></b>		<b>7,00 €</b>
<b>Gin, Zitronensaft, Läuterzucker, Soda</b>		
<b><i>Rhubarb Fizz</i></b>		<b>7,50 €</b>
<b>Aperol, Rhabarberlikör, Zitrone, Vanillesirup</b>		
<b><i>Cosmopolitan</i></b>		<b>6,80 €</b>
<b>Absolut Citron, Cointreau, Cranberrysaft</b>		
<b><i>Whisky Sour</i></b>		<b>7,00 €</b>
<b>Bourbon Whisky, Orangensaft, Zitronensaft</b>		

## **Baguettes** bis 17 Uhr

mit Gurken, Tomaten & Ei	3,90 €
mit gekochtem Schinken & Gouda	4,50 €
mit Thunfisch & Eiercreme	4,50 €
mit Tomate & Mozzarella überbacken	4,80 €
mit Schwarzwälder Schinken & Parmesan	4,90 €

## **Kleinigkeiten**

marinierte Oliven mit Brot	3,30 €
Aioli mit Brot	3,80 €
Kräuterquark mit Brot	3,80 €
Bruschetta "classico"	4,20 €
Bruschetta "Parma"	4,90 €
Kürbissüppchen vom Brühler Kürbis mit Croutons	5,80 €
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Selleriesalat und Nüssen	9,80 €

## **Salate**

Salat mit gegrillten Putenstreifen	9,80 €
Panierter Schafskäse mit Salat	10,50 €
Salat mit Bacon und Parmesan	10,80 €
Ziegenkäse im Brickteig mit Honig gebraten auf Salat	11,50 €
Gebratene Champignons auf Salat	9,50 €
Salat mit Käsespätzle	9,30 €
Fitness Salat mit Kernen, Kräutern und Nüssen	9,50 €
Arg. Rumpsteakstreifen mit Salat	12,80 €
Folienkartoffel mit Kräutercreme und Salat	8,20 €
Beilagensalat	4,50 €
Alle Salate in Balsamico-Dressing, mit Brot.	

## **Pasta und Vegetarisches**

<b>Gebratene Serviettenklöße auf Waldpilzen in Rahm</b>	<b>10,80 €</b>
<b>Scampis Kräuter-Weissweinsauce auf gemischter Pasta</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Salsiccia mit Fenchel auf Oricchiette in Tomaten-Lorbeersauce</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Gegrillter Ziegenkäsetaler auf Wirsing-Pasta</b>	<b>13,80 €</b>
<b>Rumpsteakstreifen in Sherry-Rahmsauce auf Bandnudeln</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Bolognese vom Wildschwein auf Spaghetti mit frischem Parmesan</b>	<b>11,50 €</b>

## **Fisch, Fleisch und Geflügel**

<b>"Gregor's-Burger"</b>	<b>13,90 €</b>
<b>Fleisch vom American Beef (200g), Bacon, Cheese, Kapernmayonaise und Grillkartoffelscheiben</b>	
<b>Zanderfilet auf geschmortem Rahmkraut und kleinen Kartoffeln</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Schmorbraten vom Wildschwein auf Wirsing mit gebratenen Serviettenklößen</b>	<b>19,50 €</b>
<b>"Coq au Kölsch", im Kölsch-Gemüsesud geschmorte Maispoularde mit gebratenen Kartoffelspalten</b>	<b>14,80 €</b>
<b>Arg. Rumpsteak, ca. 250g, Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräutercreme</b>	<b>21,50 €</b>
<b>kleiner Salat zum Steak</b>	<b>2,90 €</b>

## **Dessert**

<b>Winterliche Creme bruléé</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Mousse von dunkler Schokolade mit Cassis-Sorbet</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf, Butter und Brot</b>	<b>6,80 €</b>

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen wenden sie sich bitte an unser Personal.



