

Gregor's

CAFE · BAR · RESTAURANT

Öffnungszeiten:

Täglich ab 11.30Uhr

Sonn- und Feiertag Ruhetag

durchgehend warme Küche ab 12 Uhr

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

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.

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	3,90 €
Kräuterquark mit Brot	3,90 €
Bruschetta "classico"	4,20 €
Bruschetta "Parma"	4,90 €
Grüne Bohnensuppe mit Tafelspitzwürfeln	6,30 €
Garnelen in Knoblauch-Chilli-Öl gebraten mit Brot	9,80 €

Kalte Getränke

Tönissteiner Gourmetwasser	0,25l	2,20 €
Tönissteiner Gourmetwasser	0,75l	5,90 €
Coca Cola*, Coca Cola light*, Coca Cola zero*, Sprite, Fanta	0,2l	2,20 €
Coca Cola*, Coca Cola light*, Coca Cola zero*, Sprite, Fanta	0,4l	4,40 €
Fl. Schweppes Tonic Water*, Bitter Lemon*, Ginger Ale*	0,2l	2,80 €
Malzbier	0,2l	1,80 €
Apfelschorle	0,2l	2,20 €
Apfelschorle	0,4l	4,40 €
Fl. Apfelsaft, Fl. Orangensaft oder Johannisbeersaft	0,2l	2,80 €
Fl. Bionade Holunder	0,33l	2,80 €
Fl. Fassbrause	0,33l	2,80 €
Red Bull Dose	0,25l	3,80 €

*** Koffein- und Chininhaltig**

Heisse Getränke

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

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich.

Weine

Weißweine

Weißburgunder, Baden	0,2l	4,80 €
	0,75l	17,50 €
Grauburgunder, Baden	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €
Domaine Duffour, Gascogne, Frankreich	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €
Pinot Grigio, Veneto Italien	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,80 €
Oppenheimer, lieblich	0,2l	4,90 €
	0,5l	12,00 €
Rosé, Rioja Spanien	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €

Rotweine

Rioja, Spanien	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €
Vinum Merlot+Grenache, Frankreich	0,2l	4,90 €
	0,75l	18,00 €
Cabernet Sauvignon, Chile	0,2l	4,80 €
	0,75l	17,00 €

Bitte fragen Sie auch nach unserem wechselnden Weinangebot.

Biere

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

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	2,80 €

Liköre

Baileys	5cl	5,40 €
Licor 43	5cl	5,00 €
Drambuie	5cl	5,00 €
Tia Maria	5cl	4,80 €

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	3,50 €
Jack Daniels	2cl	3,50 €
Jameson	2cl	4,00 €
Chivas Regal	2cl	4,50 €
Glenfiddich	2cl	4,50 €

Brandys

Osborne Veterano	2cl	3,50 €
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 €
Prinz alte Holzfässer	2cl	4,80 €

Als Longdrink (4cl) +4,00 € · Mit Red Bull +4,50 €

Aperitifs

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

Cocktails

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

Salate

Salat mit gegrillten Putenstreifen	10,80 €
Panierter Schafskäse mit Salat	11,50 €
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	13,80 €
Folienkartoffel mit Kräutercreme und Salat	9,80 €
Beilagensalat	4,50 €
Alle Salate in Balsamico-Dressing, mit Brot.	

Aus Fluss und Meer

Bandnudeln in Safransauce mit Jakobsmuscheln und Garnelen	16,50 €
Zanderfilet auf Spitzkohl und kleinen Kartoffeln	19,80 €
Weisser Tintenfisch mit Limetten-Schmand, pikantem Gurkensalat und gerösteten Kartoffelscheiben	16,50 €

Pasta und Vegetarisches

Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Schafskäse	13,50 €
Rumpsteakstreifen auf Bandnudeln in Champignonrahm und Essiggurken	14,80 €
Bolognese vom Eifelrind auf Spaghetti mit Parmesan	12,80 €
Panierter Schafskäse auf mediterranem Gemüse	12,50 €
Kalbsragout in Rahmsauce auf Pasta	14,50 €

Fleisch und Lamm

"Gregor's-Burger"	13,90 €
Fleisch vom American Beef (200g) mit hausgemachter Bacon-Barbequesauce, Cheese und Grillkartoffelscheiben	
Dickes Kotelett vom Eifelschwein mit Folienkartoffel, hausgemachter Krautsalat	15,80 €
Arg. Rumpsteak, ca. 250g, Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräutercreme	23,50 €
kleiner Salat zum Steak	2,90 €
Eifler Hähnchenbrust auf Gemüse-Risotto	13,50 €
Lammfrikadellen auf mediterranem Gemüse mit Brätlingen	13,80 €
Spare Ribs mit Barbequesauce, Tomaten-Zwiebelsalat und Brot	13,80 €

Dessert

Basilikum-Zitronensorbet	5,90 €
Holunderblüten-Kaltschale mit Joghurt-Beereneis	6,50 €
Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf, Butter und Brot	7,80 €

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