WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW

Märchenhaft genießen

Tischlein Deck' Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

12 – 22 Uhr

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW

„Speisen wie im Märchen“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck‘ Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm’s Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis‘ kommt auch unser Trank“

Beginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Froschkönig Sekt und lassen Sie sich mit den Weinen des Hauses Schneeweißchen & Rosenrot durch den Abend begleiten.

„Taste the fairy tale“

Um den Abend abzurunden, empfehlen wir unseren eigens gebrannten Grimm’s Gin - entweder pur oder als Longdrink mit Aromen von Mandarinenminze und grünem Tee.

Sie werden sich fühlen wie Hans im Glück-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

PS: Unsere hauseigenen Weine & Spirituosen können Sie auch zuhause genießen. Sprechen Sie uns gerne an.

Grimm’s Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

VORSPEISEN „Allerleirauch"

Ragout fin 10,90 €
Kalbsfleisch in Rahm, Erbsen, Champingnons, Sellerie, Karotte, Käse, Worcester Soße, Königin Pastete *(A1,D,F,G,N,O,R1,2)*
Creamed Veal, Peas, Mushroom, Celery, Carrot, Cheese, Worcestershire Sauce, Queen Pate

Rindercarpaccio 14,90 €
Meersalz, Rucola, Hartkäse, Olivenöl *(C,G)*
Beef carpaccio, sea salt, arugula, hard cheese, olive oil

Senfeier 12,90 €
mit Petersilienkartoffel *(C,G,O)*
Mustard eggs with parsley potato

Quiche Lorraine 12,90 €
Quiche mit Speck und Zwiebel, Crème fraîche *(A1,A3,C,G)*
Quiche with bacon and onion, creme fraiche

SUPPEN „Der Suppenkasper"

Rinderconsomme 7,90 €
mit Backerbsen *(A1,C,G,N)*
Beef consomme with baked peas

Erbseneintopf 6,90 €
mit Wiener Würstchen *(N,O,2,3,7)*
Pea stew with vienna sausage

Minestrone 6,90 €
Tomatisierte Gemüsesuppe mit Nudeleinlage *(A1,C)*
Tomato-Vegetable soup with pasta

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück"

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,90 €
Mayonnaise, Ketchup, Zitrone, Kaper, Sardelle
Breaded veal cutlet, mayonnaise, ketchup, lemon, caper, anchovy

optional:
Kartoffelsalat *potato salad* *(A1,C,D,G,N,O,1)*
Pommes Frites *French fries* *(A1,C,D,G,N,1)*

Gurkensalat 1,50 € Aufpreis
Cucumber salad 1,50€ extra

Hühnerfrikassee 16,90 €
Karotten, Erbsen, Champignons, Reis *(G,N)*
Chicken fricassee, carrots, peas, mushrooms, rice

Kalbsleber „Berliner Art" 18,90 €
Jus, Kartoffelstampf, Apfelspalten, Zwiebeln *(G,N)*
Veal liver, jus, mashed potatoes, apple slices, onions

Osso Bucco vom Kalb 19,00 €
Geschmorte Kalbsbeinscheibe, Röstgemüse, Rotweinjus, Rosmarin, Polenta *(G,N)*
Veal osso bucco, roasted vegetables, red wine jus, rosemary, polenta

Kasslernackensteak 17,90 €
Bratensoße, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln *(N,O,3,7)*
Kassler neck steak, gravy, sour cabbage, parsley potatoes

Forelle im Ganzen 17,90 €
Mangold mit Pinienkernen, Cous Cous, Avjar *(A1,D)*
Whole trout, chard with pine nuts, couscous, avjvar

Gebratener Havelzander 18,90 €
Gurkengemüse in Rahm, Dillkartoffeln *(D,G)*
Fried pikeperch, cucumbers in cream, dill potatoes

Grünes Gemüsecurry vegan 16,90 €
Sellerie, Karotte, Erbsen, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch, Basmati Reis, gebackener Tofu *(F,N)*
Green vegetable curry, celery, carrot, peas, zucchini, peppers, broccoli, ginger, Lemongrass, coconut milk, basmati rice, baked tofu

DESSERT
„Der süße Brei"

Creme Catalan 7,50 €
Minze, Karamell *(A1,C,G)*
Mint, caramel

Weiße Schokoladenmousse 7,50 €
mit Himbeersoße *(C,G)*
White chocolate mousse with raspberry sauce

Michael's Quarkkeulchen 7,50 €
Apfelmus, Zimt, Zucker *(A1,C,G,3)*
Mashed potato pancake with applesauce, cinnamon, sugar

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

BURGER

Grimm Burger 15,50 €

Weiderind, Brioche, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebel, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Grimm Burger Soße, Mixsalat, Ketchup, Mayonnaise *(A1,C,G,N,O,1,2,3)*
Grass-fed beef, brioche, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, Homemade coleslaw, French fries, Grimm Burger sauce, mixed salad, ketchup, mayonnaise

Süßkartoffelpommes 1,50 € Aufpreis
Sweet potato fries 1.50€ extra charge
Jalapenos 0,50 € Aufpreis
Jalapenos 0.50€ extra charge

Burger „König Drosselbart“ 15,50 €

Crispy Chicken, Brioche, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebel, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Grimm Burger Soße, Mixsalat, Ketchup, Mayonnaise *(A1,C,G,N,O,1)*
Crispy chicken, Brioche, Cheddar, Tomato, Pickles, Braised Onions, Homemade coleslaw, French fries, Grimm Burger sauce, mixed salad, ketchup, mayonnaise

Süßkartoffelpommes 1,50€ Aufpreis
Sweet potato fries 1.50€ extra charge
Jalapenos 0,50€ Aufpreis
Jalapenos 0.50€ extra charge

Burger „Das Goldkind“ vegan 14,90 €

Falafel Burger, Brioche vegan, Cheddar vegan, Ajvar vegan, Hummus, Mixsalat, geschmorte Tomate, Mayonnaise vegan, Pommes Frite *(A1,F,1,2)*
Falafel burger, brioche vegan, cheddar vegan, ajvar vegan, hummus, Mixed salad, stewed tomato, vegan mayonnaise, french fries

Süßkartoffelpommes 1,50 € Aufpreis
Sweet potato fries 1.50€ extra charge

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Eisenofen“ 10,90 €
Flammkuchen, Creme fraiche, Bacon, Zwiebel *(A1,G,2,3)*
Tarte flambée, creme fraiche, bacon, onion

Flammkuchen „Max und Moritz“ vegetarisch 10,90 €
Flammkuchen, Tomate, Mozzarella, Pesto *(A1,C,G,H3)*
Tarte flambée, tomato, mozzarella, pesto

KLEINE HAUSMÄRCHEN

Currywurst 26cm „Bruder Lustig“ 9,90 €
Berliner Currywurst, hausgemachte Currysoße, Pommes Frites, Mayonnaise *(A1,C,G,N,O,1)*
Berlin currywurst, homemade curry sauce, French fries, mayonnaise

Kartoffelcremesuppe 6,90 €

mit Räucherlachs *(D,G,N)* **7,90 €**
Potato cream soup with smoked salmon
mit Wiener Würstchen *(G,N,O)* **7,90 €**
Potato cream soup with Vienna sausage

Strammer Max 9,50 €
Graubrot, Butter, Spiegelei, roher Schinken, Gewürzgurke, Tomate, Speck *(A1,A2,A4,C,O,2,3)*
Brown bread, butter, fried egg, raw ham, gherkin, tomato, bacon

Ofenkartoffel „Der Meisterdieb“ 9,00 €
Kräuterquark, Winterzwiebel, Tomaten *(G)*
Baked potato, herb quark, welsh onion, tomatoes

Caesar`s “Krautesel” 11,90 €
Römersalatherzen, Tomate, Gurke, Hartkäse, Cesardressing, Kresse *(A1,C,D,G,O,1)*
Romaine lettuce hearts, tomato, cucumber, hard cheese, cesar dressing, cress

extra:
Hähnchenbruststreifen *Chicken Breast Strips* **14,90 €**
Garnelen *(C) shrimp* **15,90 €**
Bacon *(2,3) bacon* **13,90 €**

Spaghetti al Arrabiata 8,90 €
Spaghetti, Knoblauch,Paprika, Tomatensoße, Chili, Basilikum *(A1)*
Spaghetti, garlic, paprika, tomato sauce, chili, basil

Spaghetti Carbonara 10,90 €
Spaghetti, Hinterkochschinken, Ei, Hartkäse *(A1,C,G,2,3,7)*
Spaghetti, ham, egg, hard cheese

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW

Märchenhaft genießen

Tischlein Deck' Dich

in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

12 – 22 Uhr

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

GETRÄNKE
Drinks

Hausgemacht *homemade*

Limonaden *Lemonades (1,3,11,13)*

Erdbeer-Chili-Minze-Limette — 0.4L 4,90€
Strawberry-Chilli-Mint-Lime

Mango-Rharbarber-Rosmarin-Zitrone — 0.4L 4,90€
Mango-Rhubarb-Rosemary-Lemon

Eistee *Icetea (1,3,9,11,13)* — 0.4L 4,90€

wechselnde Sorten
Changing varieties

Bier vom Fass *Draft beer*

König Ludwig Helles *(A1,A2)*
0.3L 3,80€
0.5L 5,80€
1.0L 11,60€

König Ludwig Hefeweizen Hell *(A1,A2)*
0.3L 3,80€
0.5L 5,80€

Warsteiner Pils *(A2)*
0.3L 3,80€
0.5L 5,80€

Alster Pils
0.3L 3,80€
0.5L 5,80€

Aus der Flasche *From the bottle*

Berliner Kindl Weisse *(A1,A2,1)* — 0.33L 4,50€
Himbeere, Waldmeister
Raspberry, Woodruff

König Ludwig *(A1,A2,1)* — 0.5L 5,80€
Weißbier alkoholfrei | Dunkel | Fürst Dunkel
Non-alcoholic wheat beer | Dark wheat beer | Fürst Dark beer

Warsteiner Pils *(A1,A2)* — 0.33L 4,00€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

Warsteiner Alster *(A1,A2,3)* — 0.33L 4,50€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water* **Still, Prickelnd** *Still / Sparkling*	**0.2L** **0.75L**	**2,90€** **4,90€**
Tafelwasser *Table water* **Still, Prickelnd** *Still / Sparkling*	**0.35L** **0.75L**	**2,00€** **3,50€**
Softdrinks *(1,2,3,8,9,11)* **Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite**	**0.2L** **0.4L**	**3,20€** **4,50€**
Fritz Limo *(1,3,9,11)* **verschiedene Sorten** *Different varieties*	**0.33L**	**4,00€**
Bitter Lemon	**0.2L**	**3,50€**
Ginger Ale	**0.2L**	**3,50€**
Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)* **Apfel, Ananas, Orange, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Banane** *Apple, pineapple, orange, passion fruit, cherry, rhubarb, banana*	**0.2L** **0.4L**	**3,20€** **4,80€**

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio *(9)*	**2,50€ / 3,50€**
Kaffee *(9)*	**3,00€**
Cappuccino *(8,9)*	**3,50€**
Latte Macchiato *(8,9)*	**3,80€**
Heiße Schokolade *(8)* *Hot chocolate*	**3,50€**

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)* *Tea different varieties*	**3,20€**
Frischer Minztee *Fresh mint tea*	**4,50€**
Frischer Ingwertee *Fresh ginger tea*	**4,50€**

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

COCKTAIL & LONGDRINKS

Cocktails

Caipirinha *(13)* — 9,00€
Cachaca, Limette, Rohrzucker
Cachaca, lime, cane sugar

Mojito *(1,3,13)* — 10,00€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Rum, lime, mint, cane sugar, soda

Grimm's Schatzinsel *(2,3,11)* — 14,00€
Vodka, Rum, Gin, Triple Sec & Apricot Brandy, Apfel-Kirsch-Holunder Limonade
Vodka, Rum, Gin, Triple Sec & Apricot Brandy, Apple-cherry-elderberry lemonade

Grimm's Mali *(1,3,11)* — 12,00€
Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane
Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana

Liebeselixier *(1,3,11)* — 9,50€
Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry
Gin, limoncello, lime, elderberry, cranberry

Moskito alkoholfrei *(1,3,13)* — 8,00€
Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker
Ginger ale, lime, mint, cane sugar

Tropicano alkoholfrei *(1,3)* — 8,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette
Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime

Longdrinks

Moscow Mule *(1,3,10)* — 9,00€

Campari Orange/Soda *(1)* — 8,00€

Cuba Libre *(1,3,9,11)* — 8,00€

Vodka Tonic/Lemon *(10,11)* — 9,00€

Whiskey Coke *(1,2,3,9,11)* — 8,00€

GIN, SPRITZ & BRÄNDE

Gin Menü

Gordon's London Dry Gin *(10)* 9,00€
Zitrone & Indian Tonic Water/Yuzu Tonic Water
Lemon & Indian Tonic Water/Yuzu Tonic Water

Bombay Sapphire Gin *(10)* 10,00€
Tonic Water/Yuzu Tonic Water

Tanqueray London Dry Gin *(10)* 12,00€
Indian Tonic Water/Yuzu Tonic Water

Hendricks Original Gin *(10)* 14,00€
Gurke & Indian Tonic Water
Cucumber & Indian Tonic Water

Berliner Brandstifter Dry Gin *(10)* 12,00€
Gurke, Pfefferkörner & Tonic Water
Cucumber, peppercorns & Tonic Water

Kyrö Dry Gin *(10)* 14,00€
Cranberry, Rosmarin & Tonic Water

Gin Coffee *(10)* 12,50€
Gin, Kahlua & Tonic Water

Gin Red Sample *(10)* 12,50€
Hausgin mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere, Himbeere & Schweppes Wild Berry
House gin with aromas of redcurrant, blackberry, raspberry & Schweppes Wild Berry

Spritz

Aperol Spritz *(1,10,L)* 9,00€
Aperol, Prosecco, Soda , Orange

Hugo *(1,11,L)* 9,00€
Holunder , Prosecco, Soda ,Limette , Minze
Elderberry, Prosecco, Soda, Lime, Mint

Lillet Wild Berry *(1,3)* 9,50€
Lillet Rose, Wild Berry, Himbeeren
Lillet Rose, Wild Berry, raspberry

Ramazotti rosato mio *(1,L)* 9,00€
Ramazotti rosato mio , Basilikum, Prosecco
Ramazotti rosato mio , Basil, Prosecco

Brände

Scheibel Badischer Obstbrand 40%	2cl	3,50€
Scheibel Wald-Himbeergeist 41%	2cl	4,50€
Scheibel Williams-Christ Birne 40%	2cl	4,50€
Hennessy VSOP 40% *(1,L)*	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% *(1,L)*	2cl	6,50€

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines (L)*

Weiß *White*

Löss Grüner Veltliner Q.b.A. — 0.75L 28,00€ / 0.2L 7,90€
2020, feine Apfel- Birnenfrucht mit pikanten Kräuteraromen, Schlosskellerei Gobelsburg/Kamptal
2020, fine apple-pear fruit with spicy herbal aromas, Schlosskellerei Gobelsburg/Kamptal

Mineralgestein Riesling Q.b.A. — 0.75L 28,00€ / 0.2L 7,90€
2021, animierende Frucht von Weinbergspfirsisch & Aprikose, rassig & doch elegant, Weingut MANZ/Rheinhessen
2021, animating fruit of vineyard peach & apricot, racy & yet elegant, Winery MANZ/Rheinhessen

Grauburgunder Q.b.A. — 0.75L 29,00€ / 0.2L 8,00€
2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish, Weingut MANZ/Rheinhessen
2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt & mineral finish, Winery MANZ/Rheinhessen

Weinschorle *Wine spritzer* — 0.2L 5,90€

Rot *red*

Château Lamothe rouge Cadillac – Côtes de Bordeaux AC — 0.75L 28,00€ / 0.2L 7,90€
2016, Merlot, Cabernet Saauvignon, Cabernet Franc Der Merlotgeprägte Cuvée besticht durch seinen fruchtig weichen Charakter, feine Kräuteraromen und geschmeidige Tannine, Bordeaux/Frankreich
2016, Merlot, Cabernet Saauvignon, Cabernet Franc The Merlot-embossed cuvée impresses with its fruity soft character, fine herbal aromas and smooth tannins, Bordeaux/France

La Tribuna, Valencia DO Bodegas Viveros Cambra — 0.75L 24,00€ / 0.2L 6,90€
2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierender Säure und reifer Frucht. Im Finale dann mit süßlichen Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien
2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velvetiness Alicante/Spain

Rosso Piceno Superiore DOC, *Bio — 0.75L 24,00€ / 0.2L 6,90€
2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, Castel di Lami/Italien
2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry, forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis, Castel di Lami/Italy

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request

MON - SON

Tischlein Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

WEINKARTE
Wine list

Rosé

Domaene Gobelsburg Q.b.A.
0.75L 29,00€
0.2L 7,90€

2020, Fruchtnuancen von Wildkirschen und frischen Beeren, Schloss Gobelsberg, Kamptal
2020, Fruit nuances of wild cherries and fresh berries, Schloss Gobelsberg, Kamptal

Schaumweine *Sparkling wines*

Cremant Grande Cuvee Blanc Brut AC
0.75L 54,00€

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund
Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus, lychee & floral notes with a hint of brioche, Maison Veuve Ambal, Burgundy

Cremant Grande Cuvee Rosé Brut AC
0.75L 56,00€

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit & frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund
Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, fruitiness & freshness with tart aromas of currant, raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy

Haussekt *House sekt (L)*

Froschkönig
0.75L 27,00€
0.1L 6,90€

Sektedition, Trocken, Cuvee aus Trebbiano, Airen & Rivaner, Aromen von Äpfel und Birnen, Angenehm fruchtig und leichte süße, Rheinhessen
Sektedition, Dry, Cuvee from Trebbiano, Airen & Rivaner, Aromas of apples and pears, Pleasantly fruity and slightly sweet, Rheinhessen

Hausweine *House wines (L)*

Schneeweißchen
0.75L 25,00€
0.2L 7,00€

2019, Trocken, Q.b.A., Grauburgunder, Fruchtig frisch mit leichten Anklängen von Birne, QBA, Baden
2019, Dry, Q.b.A., Pinot Gris, Fruity fresh with light hints of pear, QBA, Baden

Rosenrot
0.75L 25,00€
0.2L 7,00€

2017, Trocken, Q,b.A., Cuvee aus Dornfelder, Merlot & Cabernet, Fruchtig würzig mit Aromen von dunklen Kirschen, QBA, Würtemberg
2017, Dry, Q.b.A., Cuvee of Dornfelder, Merlot & Cabernet, Fruity spicy with aromas of dark cherries, QBA, Würtemberg

Preise inkl. gesetzlicher Mwst. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request