

Grimm's märchenhafte Winterzeit



Suppe

Vegetarisch Kürbis-Zitronengrascremesuppe mit Brioche Croutons A1,G,I **7,90€**
Pumpkin lemongrass cream soup with Brioche Croutons

Vorspeise

Rillettes aus Ente & Gans mit Preiselbeeren & Lorbeer I,2 **7,90€**
Duck & goose rillettes with cranberries & bay leaves

Lauwarmes Bürgermeisterstück vom Kalb auf
Salat mit Hoisin-Chili-Sauce, gerösteten Erdnüssen & Sprossen A1,1,2,I **10,90€**
Lukewarm tri-tip of veal on a salad Hoisin chili sauce, roasted peanuts & sprouts

Hauptgang

12-Stunden-geschmorte-Ochsenbacke mit
Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Kartoffelpüree A1,I,J,C **26,90€**
*12-hour braised ox cheek with Cranberry sauce,
apple red cabbage & mashed potatoes*

1/2 geschmorte Gänsebrust in Beifußsauce mit
Apfelrotkohl & Kartoffelklößen dazu Semmelbrösel-Butter A1,I,J,C **29,90€**
*1/2 braised goose breast in mugwort sauce with
apple red cabbage & potato dumplings with breadcrumbs in butter*

Zweierlei von der Cherry Valley Ente in Preiselbeere Sauce mit
Rot- & Grünkohl, Kartoffelklößen dazu Semmelbrösel-Butter A1,I,J,C **28,90€**
*Duet of Cherry Valley duck in cranberry sauce with
red & green cabbage, potato dumplings & breadcrumbs in butter*

Vegan Saftiger Blumenkohl aus dem Ofen mit Sesampaste
mit Pesto auf Erbsen-Kartoffelpüree & Granatapfelkernen K,I,E,F **18,90€**
*Juicy cauliflower from the oven in sesame paste with pesto on
pea-mashed potatoes & pomegranate seeds*

Dessert

Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce A1,C,G **7,90€**
Homemade apple crumble with vanilla sauce

Winterliche Schokoladen Mousse mit
gebrannten Mandeln auf Sauerkirschsauce C,G,H **8,90€**
Wintery chocolate mousse with roasted almonds on sour cherry sauce

Tischlein X Deck Dich