

Grimm's märchenhafte

Winterzeit

Suppen

Vegetarisch Rote-Linsencremesuppe mit Kokosmilch & Chili A1,G,N,O
Cream of red lentil soup with coconut milk & chilli

7,90€

Vorspeisen

Geflügelleber Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee auf Feldsalat A1,G,C,N,O
Poultry liver mousse wrapped in Baumkuchen with port wine jelly on lamb & lettuce

16,90€

Vegetarisch Rote Bete Bällchen mit Hummus & Trüffel Mayonnaise A1,C,G,N,O
Beetroot balls with hummus & truffle mayonnaise

8,90€

Hauptgänge

Ofenfrische Gänsekeule mit Geflügeljus, Rotkohl- & Grünkohl
dazu Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,G,N,O
*Oven-fresh leg of goose with poultry jus, red cabbage & kale
served with potato dumplings in breadcrumb butter*

29,90€

12 Stunden geschmorte Rinderbacken in Portweinsauce mit
Rosenkohl & getrüffeltem Kartoffelpüree A1,G,N,O
*Beef cheeks braised for 12 hours in port wine sauce with
Brussels sprouts & truffled mashed potatoes*

28,90€

Geschmorte Entenbrust mit Preiselbeersöße,
Rotkohl, Süßkartoffelpüree & gebrannte Mandeln-Crunch A1,G,N,O
*Braised duck breast with cranberry sauce, red cabbage,
sweet potato puree & roasted almond crunch*

26,90€

Vegetarisch Süßkartoffel-Linsen-Curry mit Kokosmilch & Kurkuma-Mandelreis A1,N,O
Sweet potato and lentil curry with coconut milk & turmeric almond rice

19,90€

Dessert

Lauwarme Zimtschnecke mit Vanilleeis & Schlagsahne A1,G
Lukewarm cinnamon bun with vanilla ice cream & whipped cream

9,90€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein X Deck Dich

G