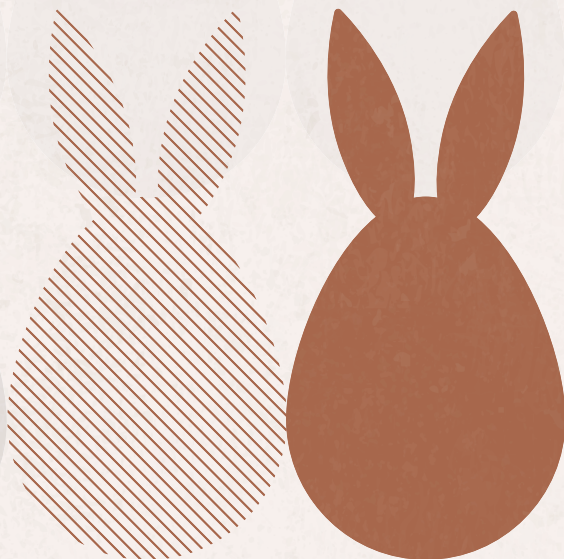


GRIMM'S HOTEL PRÄSENTIERT

# Oster- momente

**05. & 06. APRIL  
11:30-14:30 UHR**



## **DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN**

Vielfältige Frühstücksauswahl

- Live-Cooking-Station • Warme & kalte Speisen •
- Fisch-, Fleisch- & vegetarische Gerichte •
- Frische Salate • Süße Desserts •
- Eiersuche für die Kinder •

**44,90€ P.P.**

(inkl. Eierlikörshot)

•

**22€ P.P.**

(für Kinder von 6-12 Jahren)

## **TISCHLEIN DECK' DICH**

Gonfrevillestraße 2  
Teltow

## **TISCHRESERVIERUNG:**

berlin-potsdam@grimms-hotel.de  
+49 (0)30 25 8008 205

GRIMM'S HOTEL PRÄSENTIERT

# Ostermomente

## Buffet-Menü

### • Suppe •

Getrübte Sellerie-Suppe *Truffled celery soup*

### • Vorspeise •

Erbsen-Minz-Salat · marinierte Rüben · Karotten-Salat mit Honig & Nüssen  
Spargelsalat mit Sesam · Räucherfischauswahl mit Meerrettich

· *Pea-mint salad · marinated beetroot · Carrot salad with honey-nuts*  
*Asparagus salad with sesame seeds · Selection of smoked fish with horseradish*

### • Live Cooking •

Geflammtes Sashimi vom Lachs

*Flambéed salmon sashimi*

### • Hauptgang •

Kaninchenkeule geschmort im Weißweinsud & Wurzelgemüse

*Rabbit leg braised in white wine broth & root vegetables*

Gebackene Pilze & Kräuter-Schmand

*Baked mushrooms & herb sour cream*

Kabeljau mit Senfsauce

*Cod with mustard sauce*

Geratenes Schweinefilet auf Bohnen & Kroketten

*Roasted pork fillet on beans & croquettes*

### • Dessert •

Karottenkuchen mit Lemon Curd

*Carrot cake with lemon curd*

Panna Cotta mit Rhabarber

*Panna cotta with rhubarb*

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

*Viewing of additives and allergens gladly on request*