

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

Speisen wie im Märchen



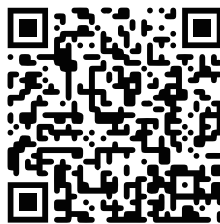
Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

SPEISEKARTE

12 – 22 Uhr

Wochenkarte / Businesslunch



Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN



„Märchenhaft speisen am Potsdamer Platz“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Berlin. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem täglich wechselnden Mittagslunch - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant, bevor Sie zu neuen Großstadt-Abenteuern starten!

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

Beginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Grimm's Aperitivo 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!

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

Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

www.grimms-hotel.de



*„Tischlein, deck' dich.“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt,
so gut wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und
wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

SUPPE
Soup

Das Aschenputtel 7,90 € vegetarisch

Tomaten-Cremesuppe mit Petersillien-Pesto (AI,G,N,O)
Cream of tomato soup with parsley pesto

Paprikacremesuppe 7,90 €

aus geschmorter Paprika mit saurer Sahne (AI,G,N,O)
Cream of braised bell pepper soup with sour cream

DER FUCHS
UND
DIE GÄNSE
Snacks & Starters

Nussiger Hummus 8,90 € vegan

mit Brot Chip
Nutty hummus with bread chip

Kartoffelzigarre 7,90 € vegetarisch

mit Kräuter Dip (AI,F)
Potato cigar with herb dip

Halbe Mozzarellakugel 8,90 € vegetarisch

mit Strauchtomaten, Rucola & Pesto (G,H)
Half mozzarella ball with vine tomatoes, arugula & pesto

Lachs-Frischkäserösti 9,90 €

auf Sahne Meerrettich (AI,C,G,N,O)
Salmon and fresh cheese rösti with horseradish cream

Fisch vom Feld 9,90 € vegan

3 Vegane Fisch-Nuggets auf Trüffelmayonnaise (AI,N,O)
3 Vegan fish nuggets on truffle mayonnaise

Extra :

Grana Padano 1,50€ Preiselbeeren 1,50€

SALAT
Salad

Die drei grünen Zweige vegetarisch

Blattsalate, Tomate, Gurke, Zitrone-Ölivenöl Dressing
Green salad, tomato, cucumber, lemon-olive oil dressing

Klein/Small 5,90 €

Groß/ Large 8,90 €

Die drei Vögelchen 14,90 €

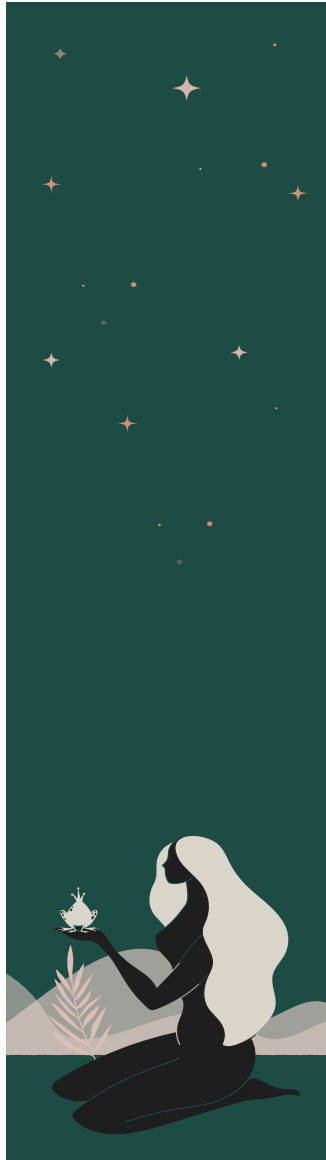
Römersalat, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Brotchips, Caesar-Dressing (C,G,N)
Romaine salad, chicken breast stripes, parmesan, bread chips, caesar dressing

Das Glückskind 16,90 €

Salat Bowl mit Mozzarella, Tomate, Gurke, Chimichurri Sauce & Kartoffelzigarre (AI,C,G,F)
Salat Bowl mit Mozzarella, Tomate, Gurke, Chimichurri Sauce & potato cigar

Alter Sultan 16,90 €

Salat Bowl mit gebratenem Lachsfilet, Cherry-Tomaten, Gurke & gerösteten Saaten (AI,C,G,F)
Salad bowl with fried salmon fillet, cherry tomatoes, cucumber & roasted seeds



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,
damit wir zusammen essen.“*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

FLAMMKUCHEN

Tarte Flambée

Der Eisenofen 13,90 €

Speck, Zwiebeln & Sauerrahm (AI,G,2,3)

Bacon, onions & sour cream

Wichtelmann 13,90 € vegetarisch

Ziegenkäse, Pfirsich, Thymian, rote Zwiebel, Käse & Sauerrahm (AI,G)

Goat cheese, peach, thyme, red onion, cheese & sour cream

Der böse Wolf 14,90 €

Rinderhackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)

Minced beef, jalapeños onions, cheese & sour cream

Vom Fischer und seiner Frau 14,90 €

Hausgemachter BBQ-Lachs, Ofengemüse, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)

Homemade BBQ salmon, oven grilled vegetables, cheese & sour cream

Drei Käse Hoch 14,90 € vegetarisch

Brie, Mozzarella, Ziegenkäse, Preiselbeeren,

Balsamico Glace & Sauerrahm (AI,G)

Brie, mozzarella, goat's cheese, cranberry, balsamic glaze & sour cream

Großmutter Feuerbohne 12,90 € vegan

Hummus, Ofengemüse, Rucola & scharfe Sauce (AI,P)

Hummus, oven vegetables, arugula & hot sauce

Hänsel & Gretel 13,90 € vegetarisch

Tomate, Mozzarella, Sauerrahm & Pesto (AI,G,N,O)

Tomato, mozzarella, sour cream & pesto



*Sie machte sich sogleich Salat daraus und aß sie in voller Begierde auf.
Sie hatten ihr aber so gut, so gut geschmeckt,
dass sie den andern Tag noch dreimal soviel Lust bekam.*

BURGER**Wilhelm 14,90 €**

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

Jacob 2.0 15,90 €

Pulled-Beef mit BBQ-Sauce, Römersalat, Tomate, Gurke, scharfen Zwiebeln, Krautsalat dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

Pulled beef with BBQ sauce romaine lettuce, tomato, cucumber, spicy onions, coleslaw, ketchup & mayonnaise

Grimm's Burger 15,90 €

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Speckstreifen, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, bacon stripes, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato, fries, ketchup & mayonnaise

Der Eisenhans 15,90 € scharf

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Karamalisierte Zwiebeln, Jalapeños, scharfe Soße, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

140g homemade patty from 100% beef with cheddar, caramelized onions, jalapeños, spicy sauce, lettuce, pickles, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

Krautesel 16,90 €

FairMast Backhähnchen mit Brie, Preiselbeeren, Salat, Gurke, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,I,2,3)

FairMast fried chicken with brie, cranberries, lettuce, cucumber, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise

*** Süßkartoffelpommes 2,90 € Aufpreis**

*** Sweet potatoe fries 2,90 € extra**

Zwerg Nase 15,90 € vegan

Gemüsepatty aus Karotte, Mais, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika im Sauerteig-Kartoffel Bun mit veganer Trüffel-Mayonnaise, Tomate, Gurke, Salat dazu Pommes & Ketchup (A1,N,O)

Vegetable patty made from carrot, sweetcorn, cauliflower, onion, pepper in a sourdough potato bun with vegan truffle mayonnaise, tomato, cucumber, salad served with fries & ketchup



*„Komm, Rotkäppchen, da hast du ein Stück Kuchen und
eine Flasche Wein, bring das der Großmutter hinaus.“*

HAUSMÄRCHEN

Grimm's Dreierlei 27,90 € p.P

aus der Pfanne & dem Ofen Rinderhüftsteak, Backhähnchen,
Brisket, frische Zitrone, BBQ-Sauce, Süßkartoffelpommes,
Kartoffelzigarre & Kartoffel-Gurkensalat (A1,C,G,F,N,O)

*Grimm's trio from the pan & the oven Beef rump steak, fried chicken, brisket,
fresh lemon, BBQ sauce, sweet potato fries, potato cigar & potato-cucumber salad*

Rotkäppchen 14,90 €

Spaghetti Bolognese mit Rinderhacksauce
nach Grimm's Rezept & Grana Padano (A1,G,N,O)

*Spaghetti Bolognese with minced beef sauce
à la Grimm's recipe & Grana Padano*

Das Meerhäschen 24,90 €

Lachsfilet auf grünem Spargel mit Pommery-Senfsauce & Basmatireis (A1,C,G,N,O)

Salmon fillet on green asparagus with Pommery mustard sauce & basmati rice

Der starke Hans 27,90 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit
Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (A1,C,D,G,N,O)

Viennese veal escalope with lemon, cranberries & potato and cucumber salad

Der Räuberbräutigam 24,90 €

Steak aus der Rinderhüfte mit Kräuterbutter,
grünem Spargel, & Parmesankartoffeln (G)

Beef rump steak with herb butter, green asparagus & potatoes with parmesan

Bruder Lustig 12,90 €

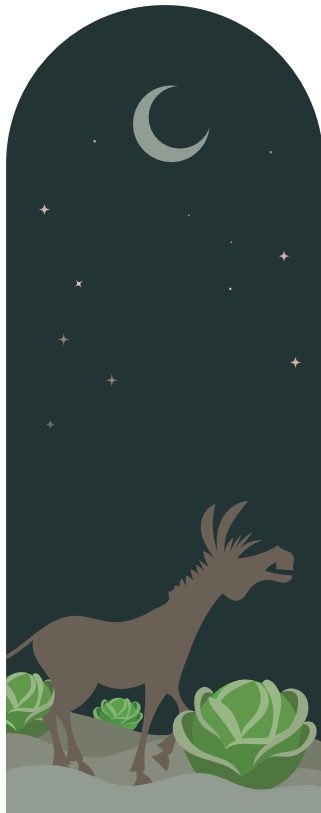
Berliner Currywurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup
nach Grimm's Rezept, Röstzwiebeln & Pommes Frites (A1,C,G,N,O,I,7)

*Berlin currywurst with homemade curry ketchup
à la Grimm's recipe, roasted onions & french fries*

Goldkrönchen 19,90 €

Hausgemachte Berliner Rinderboulette mit
Pommery-Senfdip, Röstzwiebeln & Kartoffel-Gurkensalat (A1,C,G,N,O)

*Homemade Berlin beef meatball with Pommery mustard dip,
fried onions & potato-cucumber salad*



Als er ein Weilchen da gesessen hatte, so schwebte eine Wolke heran,
ergriff ihn, trug ihn fort und zog eine Zeitlang am Himmel her,
dann senkte sie sich und ließ sich über einen großen,
rings mit Mauern umgebenen Krautgarten nieder,
also daß er zwischen Kohl und Gemüse sanft auf den Boden kam.

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 22 Uhr

HAUSMÄRCHEN

Backhähnchen ohne Hahn 18,90 €

Buttermilch-Hähnchen mit frischer Zitrone,

Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,G,N,O)

Buttermilk chicken with fresh lemon, cranberries & potato-cucumber salad

Daumesdick 19,90 €

Brisket aus langsam geschmorter Rinderbrust mit

BBQ-Sauce, Krautsalat & Süßkartoffelpommes (AI,C,G,N,O)

Slow braised beef brisket with BBQ sauce, coleslaw & sweet potato fries

Fisch Vom Feld 15,90 € vegan

Vegane Fisch-Nuggets mit Zitrone,

veganer Trüffel-Mayonnaise & Süßkartoffelpommes (AI)

Vegan fish nuggets with lemon, vegan truffle mayonnaise & sweet potato fries

DESSERT

Apfelstrudel 7,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne (AI,G,HI,H3)

Apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream

Grimms drei kleine Schweinchen 7,90 €

Rote Grütze, Panna Cotta & Vanillesauce (AI,C,G)

Red fruit jelly, panna cotta & vanilla sauce

Käsige Aussicht 14,90 €

Brie, Appenzeller Käse, Blauschimmelkäse,

Preiselbeeren, Trauben & Nüsse dazu Brot & Butter (AI,G)

Brie, Appenzeller cheese (Swiss cheese), blue cheese, cranberries, grapes & nuts served with bread & butter

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

Speisen wie im Märchen



Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

GETRÄNKEKARTE

12 – 00 Uhr

Grimm's Hotel Potsdamer Platz
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

www.grimms-hotel.de

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

Grimm's Gin

Wir haben zusammen mit dem Berliner Traditionsunternehmen Mampe einen unverwechselbaren Gin kreiert – unseren Grimm's Gin.

Together with the Berlin's traditional company Mampe, we have created a distinctive gin, our Grimm's Gin.



Ab sofort in unseren Hotels erhältlich für nur 59€

Available now in our hotels for only €59

**Facettenreich und bunt wie die Welt der Märchen.
Mit feinen fernöstlichen Noten von Mandarinenminze,
grünem Tee und Wacholder – zusammen mit
einem Hauch Orient durch Kardamon.
Auch zum Genießen als Longdrink an unserer Bar.**

*Multifaceted and colorful like the world of fairy tales. With fine far eastern notes of tangerine mint, green tea and juniper – together with a touch of the orient from cardamom.
Also to enjoy as a long drink at our bar.*

Abgabe nur an Personen über 18 Jahre

Grimm's Signatur Drinks



Grimm's Cocktail Nr.1

*Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja,
Ananas, Blue Curacao*
*Grimm's Gin, lime juice, passion fruit,
pineapple, blue curacao*

13,00 €



Grimm's Gin Tonic

*Grimm's Gin, Grapefruit,
Rosmarin & Tonic Water*
*Grimm's Gin, grapefruit,
rosemary & tonic Water*

12,50 €



„Tischlein, deck' dich!“ gesagt,
so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt.
Da ward eine Mahlzeit gehalten,
wie der gute Schneider noch keine in seinem Hause erlebt hatte,
und die ganze Verwandtschaft blieb beisammen
bis in die Nacht, und waren alle lustig und vergnügt.

MON - SON



12 - 00 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Vorne weg *Aperitif*

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R) 8,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint

Aperol Spritz (I,8,R) 9,00€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wild Berry (I,8,R) 9,50€
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren
Lillet, Schweppes Wild Berry, Berries

Bier vom Fass *Draft beer*

König Ludwig Helles (A1,A2) 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

König Ludwig Hefeweizen Hell (A1,A2) 0.3L 3,90€
0.5L 5,90€

Warsteiner Pils (A2) 0.3L 3,90€
0.4L 5,00€

Alster Pils (A1,A2,I,2,3,8,10,11) 0.3L 3,90€
0.4L 5,00€

Aus der Flasche *Bottled beer*

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

König Ludwig (A1,A2,I) 0.5L 5,90€
Weißbier alkoholfrei
Non-alcoholic wheat beer

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

Warsteiner Alster (A1,A2,I,2,3,8,10,11) 0.4L 4,50€
Alkoholfrei
Non-alcoholic



*Kaum hatte er davon getrunken,
so fühlte er seine Krankheit verschwinden,
und war stark und gesund wie in seinen jungen Tagen.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 00 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd	0.25L	3,00€
<i>Still / Sparkling</i>	0.75L	5,20€

Tafelwasser *Table water*

Still, Prickelnd	0.75L	4,00€
<i>Still / Sparkling</i>		

Softdrinks *(1,4,8,9)*

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0.2L	3,50€
	0.4L	4,90€

Fritz Limo *(1,4,8,9)*

Ingwer-Limette, Kirsch-Holunder	0.33L	4,50€
<i>Ginger-Lime, cherry-Elderflower</i>		

Richard's Sun Eistee *(3,R)*

Zitrone, Granatapfel	0.33L	4,50€
<i>Lemon, pomegranate</i>		

**Bitter Lemon, Ginger Ale,
Tonic Water, Schweppes Pomegranate**

0.2L 4,00€

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar	0.2L	3,50€
<i>Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar, rhubarb nectar, blackcurrant nectar</i>	0.4L	4,90€

Kaffeespezialitäten *Coffee specialties*

Espresso/Doppio <i>(10)</i>	2,80€ / 4,40€
------------------------------------	----------------------

Kaffee <i>(10)</i>	3,20€
<i>Coffee</i>	

Cappuccino <i>(G,10)</i>	3,80€
---------------------------------	--------------

Latte Macchiato <i>(G,10)</i>	4,20€
--------------------------------------	--------------

Heiße Schokolade <i>(G,10)</i>	5,00€
<i>Hot chocolate</i>	

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten <i>(3)</i>	3,20€
<i>Tea different varieties</i>	

Frischer Minztee	4,60€
<i>Fresh mint tea</i>	

Frischer Ingwertee	4,60€
<i>Fresh ginger tea</i>	

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



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in BERLIN

12 - 00 Uhr

COCKTAILS

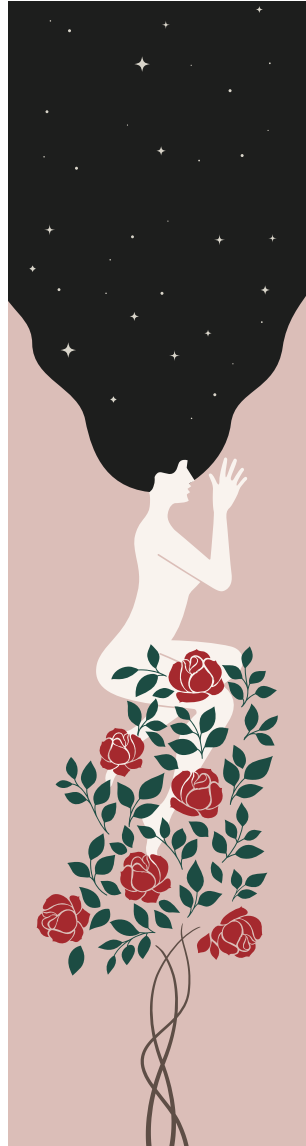
&
GIN

Cocktails

Grimm's Cocktail Nr.1 (1,2,4,8,9) Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	13,00€
Caipirinha (4,8,R) Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	10,00€
Mojito (4,8,R) Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	11,00€
Whiskey Sour (1,3,8) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Zucker <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	9,50€
Moskito alkoholfrei (1,3,R) Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	9,00€
Tropicano alkoholfrei (1,3) Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	9,00€

Gin Menü

Grimm's Gin Tonic (8,11,R) Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, Rosemary & Tonic Water</i>	12,50€
Bombay Sapphire Gin (8,11,R) Tonic Water	10,00€
Hendricks Original Gin (8,11,R) Gurke & Indian Tonic Water <i>Cucumber & Indian Tonic Water</i>	12,00€
Berliner Brandstifter Dry Gin (8,11,R) Gurke & Tonic Water <i>Cucumber & Tonic Water</i>	12,00€



*Und da wurde die Hochzeit des Königssohns mit dem Dornröschen
in aller Pracht gefeiert, und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.*

MON - SON



12 - 00 Uhr

LONGDRINKS
&
SPIRITUOSEN

Longdrinks

Campari Orange/Soda <i>(1,2,4,8,9)</i>	9,00€
Cuba Libre <i>(1,2,4,8,9,10)</i>	9,00€
Vodka Tonic/Lemon/ <i>(1,2,4,8,9)</i>	9,00€
Jack Daniel's Coke <i>(1,2,4,8,9,10)</i>	9,00€

Brände

Schladerer Williams-Christ Birne	2cl	4,50€
Schladerer Mirabell	2cl	4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl	4,50€

Grappa

Grappa Nonino il Merlot	2cl	4,50€
Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl	4,50€

Cognac

Hennessy VSOP Cognac <i>(1,R)</i>	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% <i>(1,R)</i>	2cl	6,50€

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

Cremant Grande Cuvée Blanc Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay,
Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit
einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund

0.75L 49,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus,
lychee & floral notes with a hint of brioche,
Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

Cremant Grande Cuvée Rosé Brut AC

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit
& Frische mit herben Aromen von Johannisbeere,
Himbeere, Kräutergewürze,
Maison Veuve Ambal, Burgund

0.75L 55,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay,
fruitiness & freshness with tart aromas of currant,
raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

Grimm's Edition (Flaschenweine) (5,R)

Wünsch dir was *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc
Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem
Obst & exotischen grünen Noten.
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

0.75L 27,00€

0.2L 8,50€

*IGT; dry; Sauvignon Blanc
Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit &
exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

Lang lebe der König *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah
Trocken & umhüllend mit einem leichten
tanninhaltigen Abgang.

0.75L 25,00€

0.2L 7,50€

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

*IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah
Dry & enveloping with a light tannic finish
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

WEINKARTE
Wine list

Weiß *White*

Schneeweißchen

QbA; vegan; trocken, Riesling 0.75L 29,00€
Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von 0,2L 9,00€
weißem Apfel & Weinbergspfirsich.

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry, Riesling
Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple &
vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany

Wassernixe

QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe 0.75L 27,00€
Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & 0,2L 8,50€
Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe
Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.
With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

Grauburgunder Q.b.A.

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, 0.75L 30,00€
mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish 0,2L 9,50€

Weingut MANZ, Rheinhessen

2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt &
mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 7,50€

Rosé

Dornröschchen

QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier 0.75L 26,00€
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel 0.2L 8,00€
mit klarer Struktur & harmonischer Säure.

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier
Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with
a clear structure & harmonious acidity.
Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

WEINKARTE*Wine list***Rot red****Le Grand Rêve Réserve**

IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 26,00€
Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 8,00€
einer angenehmen Süße.

SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich

IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah

Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with

a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France

La Tribuna, Valencia DO**Bodegas Viveros Cambra**

2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende 0.75L 27,00€
Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 8,50€

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

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 27,00€
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 8,50€

Castel di Lami/Italien

2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry,

forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis,

Castel di Lami/Italy

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 30,00€
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,50€

Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon

Sweet berry note, complemented by vegetal flavours &

a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany