

Grillabend

15.07.2026 ab 18:00 Uhr



Köstlich zubereitete Fisch-, Fleisch- & vegetarische Speisen

Ihr Wunschgericht – persönlich beim Grillchef bestellt, direkt frisch gegrillt

59 € p.P.

inkl. einem Glas Prosecco / ein kleines Bier

All you can eat

Oder einzelne Speisen auswählen



RESERVIERUNG:

030 25 8008 2050

berlin-potsdam@grimms-hotel.de

Grimm's
HOTELS



• Vorspeisen & Salate •

Perl-Couscous-Salat mit gerösteten Gemüse
 Pearl couscous salad with roasted vegetables

Cäsar Salat
 Caesar salad

Salat vom schwarzem Reis mit Feta & Oliven
 Black rice salad with feta & olives

Tomatensalat mit Quinoa
 Tomato salad with quinoa

Kleiner Salatteller	Small salad plate	8,9 €
Großer Salattelle	Large salad plater	12,9 €

Dips

Guacamole, Gurken-Liebstöckel-Joghurt, Erdnuss-Basilikum, Kräuterbutter
 Guacamole, cucumber-lovage yoghurt, peanut-basil, herb butter
 (Dips sind im Preis inbegriffen / Dips are included in the price)

• Vom Grill •

Pikante Hühnerkeule mit Koriander & Ingwer	10 €
Spicy chicken drumstick with coriander & ginger	

Rindernacken 12 Stunden gegart & rosa gegrillt	14 €
Beef neck, slow-cooked for 12 hours & grilled medium-rare	

Gegrillte ganze Dorade mit Rosmarin & Zitrone	17 €
Whole grilled sea bream with rosemary & lemon	

Schweinerippen mit BBQ-Sauce	16 €
Pork ribs with BBQ sauce	

Salsiccia	8 €
Salsiccia	

Feta mit Olive & Zitronen Thymian	7 €
Feta with olives & lemon thyme	

Maiskolben mit Knoblauch-Kräuterbutter	6 €
Corn on the cob with garlic and herb butter	

• Dessert •

Tiramisu	7 €
----------	-----

Birnen-Mousse mit Mandeln	9 €
Pear mousse with almonds	

Oder nehmen Sie sich den Abend Zeit
 das gesamte Angebot für 59€ p.P.

Tischlein deck' Dich
 Gonfrevillestr. 2, Teltow