

Tischlein X Deck Dich

So schmeckt der Sommer

Freitag, 01.08.2025

Menübeginn 18:00 Uhr



Ein märchenhaftes 3-Gänge-Menü –
exklusiv für diesen Abend vom Küchenchef kreiert.



Jetzt Tisch reservieren!

+49 (0)6181 2997800
hanau@grimms-hotel.de

Grimm's
HOTELS



So schmeckt der Sommer

Unser Küchenchef präsentiert:
Ein spezielles 3-Gänge-Menü für Sie.

Sommerlicher Grimm's Aperitif

Amuse Bouche

•••

Gelbe-Bete-Carpaccio
mit karamellisiertem Ziegenkäse,
Walnüssen, Birnen & Wildkräutern

•••

Rosa gebratenes Rinderfilet Medaillon
auf grünen Spargelspitzen mit
Pfifferlingen & getrüffeltem Selleriepüree

oder

Loup de Mer Filet auf der Haut gebraten
mit Perlgrauben-Pfifferling-Risotto,
Rucola Chips & Tomaten Confit

•••

Grimm's Dessert Variation

Das gesamte Menü **59 €** pro Person

mit Weinbegleitung +15 € pro Person

Tischlein deck` Dich Restaurant
Grimm's Hotel | Maria-Montessori-Allee 4 | 63457 Hanau



So schmeckt der Sommer

Weinbegleitung zum Menü

1. Gang : Grauburgunder Q.b.A. 2021

Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft
mit cremigem Schmelz & mineralischem Finish

Weingut MANZ, Rheinhessen

0,1L Weinbegleitung / 0,2L 9,50 €



2. Gang Fleisch : Lang lebe der König

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

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

0,1L Weinbegleitung / 0,2L 8,50 €



2. Gang Fisch : Wünsch dir was

Weiß; IGT; trocken; Sauvignon Blanc Körperreich, aromatisch mit
Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten.

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

0,1L Weinbegleitung / 0,2L 8,50 €



3. Gang : Dornrößchen

Rosé; QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier
Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel
mit klarer Struktur & harmonischer Säure.

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

0,1L Weinbegleitung / 0,2L 9,50 €

Weinbegleitung für das gesamte Menü 15 € pro Person

Tischlein deck` Dich Restaurant

Grimm's Hotel | Maria-Montessori-Allee 4 | 63457 Hanau