



# Woest. Drei Gänge weitergedacht.

Vol. 1  
*Cocktail & Kreation*

## 4-GANG MENÜ

Amuse-Bouche

\*\*\*

## Kalte Raffinesse

Tatar von der Bachforelle mit fermentiertem Rettich,  
Dashi-Gel, Nori & Sesam

\*\*\*

## Warm & Elegant

Ravioli vom Perlhuhn mit Sommertrüffel,  
confiertes Eigelb & Frühlingslauch

\*\*\*

## Meisterstück

Filet vom Weiderind mit Variation vom Sellerie & Pfeffer-Kirschlack

\*\*\*

## Tropische Illusion

Mango mit Passionsfrucht, Kokosnuss-Schnee  
& Thai-Basilikumeis

*Menübeginn 18.00 UHR*

**PREISE:**

*79€ pro Person*

**RESERVATION:**

*030 25 8008 2050  
berlin-potsdam@grimms-hotel.de*



# Woest. Drei Gänge weitergedacht.

Vol. 1  
*Cocktail & Kreation*

## COCKTAILBEGLEITUNG

\*\*\*

### 1. Gang: Tokyo Umami Martini

Dry Sake, Vodka, Sesam, Noristaub

\*\*\*

### 2. Gang: Champagner & Meer

Weißer Port, Grapefruit-Likör, Schaumwein, Vanille-Essenz, Grapefruitzeste

\*\*\*

### 3. Gang: Black Cherry Boulevardier

Rye Whiskey, Campari, Süßer Wermut, Kirschsirup, Sauerkirsche

\*\*\*

### 4. Gang: Basilikuss

Rum Blanco, Passionsfruchtpüree, Limette, Zucker, Thai-Basilikum

*Menübeginn 18.00 UHR*

**PREISE:**

*79€ pro Person*

**RESERVATION:**

*030 25 8008 2050  
berlin-potsdam@grimms-hotel.de*