

Suppe

„Fischsuppe Grimm's Style“ Krustentier Schaumsuppe mit Skrei, Garnele & geröstete Shokupan A1,B,C,D,G,N,O	11,90€
Pilz-Consommé mit pochiertem Ei & Gemüseeinlage A1,C,N,O	7,90€

Vorspeise

Praline von der Ochsenbacke im Kadayif-Mantel A1,C,G,N,O	9,90€
Drei Garnelen mit Kartoffel-Spagetti umhüllt & Krustentier Mayonnaise A1,B,G,N,O	9,90€
Winterlicher Blattsalat in Balsamico-Honig-Vinaigrette mit Cherry-Tomate, Gurke, Radieschen & Croutons A1,N,O	8,90€
Rote Bete Capriccio mit Apfel-Honig-Vinaigrette, lauwarmen Ziegenkäse, Honig & gerösteten Nüssen A1,G,H1,H2,H3,N,O	14,90€
Handgeschnittenes Rinder Tartar mit Kapern Äpfeln, Eigelbcreme, roten Zwiebeln, Gurken, mediterranen Brotchip & Senfschmand A1,C,G,N,O	18,90€

Hauptgang

Filet vom Weiderind mit pochiertem Bio-Ei in Sauce Béarnaise, Austerpilz-Bohnen-Gemüse & Kartoffel Tarte A1,C,G,N,O	29,90€
„Surf & Turf“ Filet vom Weiderind mit Portweinsauce, Garnele auf Balsamico-Champignons dazu konfierte Karotten & Sellerie-Kartoffelpüree A1,B,G,N,O	32,90€
Filet vom Winterkabeljau mit Cranberry-Gin-Buttersauce, Blattspinat mit Pinienkernen dazu Süßkartoffelspalten A1,G,H,N,O	26,90€

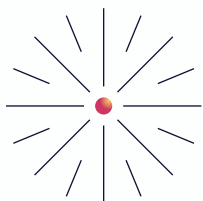
Vegetarisch

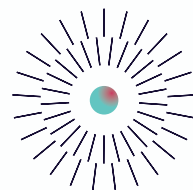
Pochiertes Bio-Ei mit hausgemachter Gemüse-Frikadelle, Sauce Hollandaise, Blattspinat & Süßkartoffeln A1,C,G,N,O	22,90€
---	--------

Jahreswechsel Dessert

Schokoladen Mousse auf Himbeerespiegel A1,C,G	Einzel 5,90€
Pana-Cotta mit Mango Fruchtmark A1,C,G	Als Trio 10,90€
Weisse Schokolade Mousse & Lemon Curd A1,C,G	

Tischlein X Deck Dich





Soup

- "Grimm's style fish soup"
Shellfish foam soup with skrei,
prawns & roasted shokupan A1,B,C,D,G,N,O 11,90€
- Mushroom consommé with poached egg & vegetables A1,C,N,O 7,90€

Starter

- Ox cheek praline in Kadayif coating A1,C,G,N,O 9,90€
- Three prawns wrapped in potato spaghetti &
shellfish mayonnaise A1,B,G,N,O 9,90€
- Winter leaf salad in balsamic honey vinaigrette with
cherry tomatoes, cucumber, radishes & croutons A1,N,O 8,90€
- Beetroot capriccio with apple-honey vinaigrette,
warm goat's cheese, honey & roasted nuts A1,G,H1,H2,H3,N,O 14,90€
- Hand-cut beef tartare with capers, apples,
egg yolk cream, red onions, cucumbers,
Mediterranean bread chips & mustard sour cream A1,C,G,N,O 18,90€

Main course

- Fillet of pasture-raised beef with poached organic egg
in sauce Béarnaise, oyster mushroom and
bean vegetables & potato tart A1,C,G,N,O 29,90€
- „Surf & Turf“
Fillet of pasture-raised beef with port wine sauce,
prawns on balsamic mushrooms with confit carrots &
mashed celery-potatoes A1,B,G,N,O 32,90€
- Fillet of winter cod with cranberry-gin-butter sauce, leaf spinach
with pine nuts, served with sweet potato wedges A1,G,H,N,O 26,90€

Vegetarian

- Poached organic egg with homemade vegetable patty,
hollandaise sauce, leaf spinach & sweet potatoes A1,C,G,N,O 22,90€

New Year's Eve dessert

- Chocolate mousse on raspberry sauce A1,C,G Individually 5,90€
Panna cotta with mango fruit pulp A1,C,G As a trio 10,90€
White chocolate mousse & lemon curd A1,C,G

Tischlein X Deck Dich

