

Grimm's präsentiert

Sommer Ausklang

Vorspeisen

Garten-Salat in Sauerkirsche-Honig-Vinaigrette mit gebackenen Breiecken A1,G,N,O
Garden salad in sour cherry and honey vinaigrette with baked porridge wedges

12,90€

Champignon-Cremesuppe mit Butter Croutons A1,G,N,O
Mushroom cream soup with butter croutons

6,90€

Ragout fin vom Kalb mit Käse, frischer Zitrone & geröstetem Brioche Brot A1,G,N,O
Veal ragout with cheese, fresh lemon & toasted brioche bread

14,90€

Hauptgang

Lachsfilet auf Schmorgurken mit Senfsauce & Kartoffelpüree A1,G,N,O
Salmon fillet on braised cucumbers with mustard sauce & mashed potatoes

24,90 €

„Zweierlei vom Kalb“

Sautierte Kalbsleber mit gepökelter Kalbszunge in Rotweinsauce,
Apfelring, Zwiebeln & Erbsen-Kartoffelpüree A1,G,N,O
Sautéed veal liver with cured veal tongue in red wine sauce, apple ring, onions & pea and potato puree

28,90€

Vegetarisch Gemüse-Goulasch mit weißen Bohnen,
geschmortem Hokkaido-Kürbis & Basmatireis A1,G,N,O
Vegetable goulash with white beans, braised Hokkaido pumpkin and basmati rice

16,90€

Dessert

Eingelegte Vanille-Amaretto-Pfirsich-Mascarpone Creme A1,C,G
Pickled Vanilla Amaretto Peach Mascarpone Cream

5,90€

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

Tischlein / Deck' Dich