

Tischlein X Deck Dich

Wild & Pilze

Samstag, 27.09.2025

Menübeginn 18:00 Uhr



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

Das gesamte Menü **59 €** pro Person
mit Weinbegleitung **+15 €** pro Person



Jetzt Tisch reservieren!

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

Grimm's
HOTELS

Wild & Pilze

Gebratene Wachtelbrust mit Portwein Reduktion,
Rucola Chips auf Steinpilzrisotto
Roasted quail breast with port wine reduction,
arugula chips on porcini mushroom risotto

Wassernixe QbA, vegan, trocken; Riesling/Scheurebe

...

Seeteufel Medaillons auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit
Salbei Tempura & Waldpilz-Kartoffelstrudel
Monkfish medallions on tomato and zucchini vegetables with
sage tempura & wild mushroom potato strudel

Schneeweißchen QbA; vegan, trocken; Riesling

oder

Hirschrücken rosa gebraten mit
Wirsingroulade, Kräuterseitlingen & Süßkartoffelpüree
Venison saddle, pink roasted with savoy cabbage roulade,
oyster mushrooms & sweet mashed potato

La Tribuna, Valencia DO, Bodegas Viveros Cambra

...

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu
Haselnusseis & karamellisierten Feigen
Chocolate cake with a liquid center,
hazelnut ice cream & caramelized figs

Rosenrot QbA; vegan, trocken; Cabernet Sauvignon

Tischlein X Deck Dich

Tischlein deck` Dich Restaurant

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