



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 8,90€

Vorspeise

- Praline von der Ochsenbacke im Kadayif-Mantel A1,C,G,N,O 10,90€
- 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 32,90€
- „Surf & Turf“
Filet vom Weiderind mit Portweinsauce, Garnele auf
Balsamico-Champignons dazu konfierte Karotten &
Sellerie-Kartoffelpüree A1,B,G,N,O 34,90€
- Filet vom Winterkabeljau mit Cranberry-Gin-Buttersauce,
Blattspinat mit Pinienkernen dazu Süßkartoffelspalten A1,G,H,N,O 28,90€

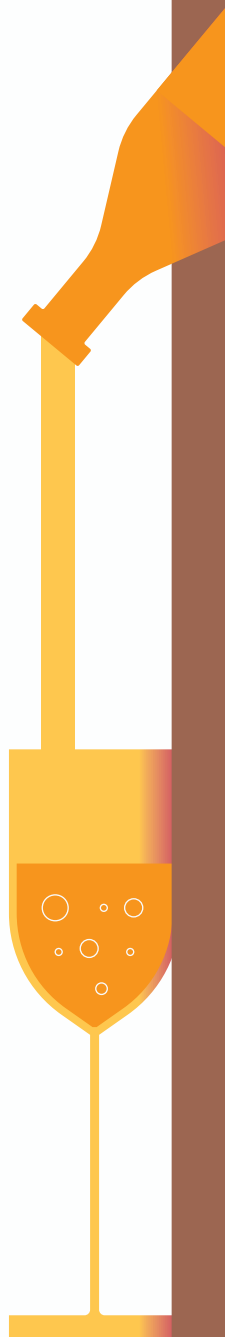
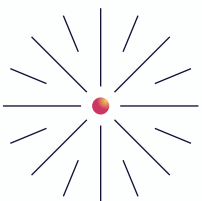
Vegetarisch

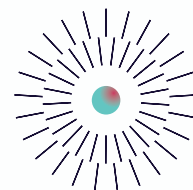
- Pochiertes Bio-Ei mit hausgemachter Gemüse-Frikadelle,
Sauce Hollandaise, Blattspinat & Süßkartoffeln A1,C,G,N,O 24,90€

Jahreswechsel Dessert

- Schokoladen Mousse auf Himbeerespiegel A1,C,G Einzeln 6,90€
Pana-Cotta mit Mango Fruchtmark A1,C,G Als Trio 12,90€
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 8,90€

Starter

- Ox cheek praline in Kadayif coating A1,C,G,N,O 10,90€
- 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 32,90€
- „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 34,90€
- Fillet of winter cod with cranberry-gin-butter sauce, leaf spinach
with pine nuts, served with sweet potato wedges A1,G,H,N,O 28,90€

Vegetarian

- Poached organic egg with homemade vegetable patty,
hollandaise sauce, leaf spinach & sweet potatoes A1,C,G,N,O 24,90€

New Year's Eve dessert

- Chocolate mousse on raspberry sauce A1,C,G Individually 6,90€
Panna cotta with mango fruit pulp A1,C,G As a trio 12,90€
White chocolate mousse & lemon curd A1,C,G

Tischlein X Deck Dich

