

Präsentiert vom Grimm's Hotel Teltow im Restaurant „Tischlein deck' Dich“



„Advent, Advent, ein Lichtlein brennt“

Sonntag, 30. November 2025
11:30–14:30 Uhr

Schlemmen Sie bei unserem vorweihnachtlichen Adventsbrunch.

Darauf Können Sie Sich Freuen

Reichhaltige Frühstücksbestandteile

- Getrübte Selleriesuppe • Warme & kalte Speisen •
• LIVE-COOKING STATION •
- Weihnachtliche Fisch-, Wild- & Vegetarische-Gerichte •
• Leckere Salate • Süße Desserts •

44,90€ p.P.
(inkl. Glühwein oder Sekt zum Empfang)



Jetzt Tisch reservieren!

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

Grimm's
HOTELS

Präsentiert vom Grimm's Hotel Teltow im Restaurant „Tischlein deck' Dich“
„Advent, Advent, ein Lichtlein brennt“

Unsere besonderen Highlights zum Advent

• Suppe •

Getrübte Selleriesuppe

Truffled celery soup

• Vorspeise •

Geräucherte Gänsebrust auf Spitzkohl mit Rilette von der Ente

Smoked goose breast on pointed cabbage with duck rilette

Kürbissalat mit Granatapfel

Pumpkin salad with pomegranate

Schwarzwurzelsalat & Mandarine

Black salsify salad & mandarin

• Live Cooking •

Tranchierte Ente mit weihnachtlichen Beilagen & Soße

(Ganze Ente mit Rotkohl & Klößen)

Carved duck with Christmas trimmings & sauce

(Whole duck with red cabbage & dumplings)

• Hauptgang •

Geratenem Schweinefilet mit Steckrübenragout

Roasted pork fillet with rutabaga ragout

Wild Goulasch mit Kräuterkartoffeln

Game goulash with herb potatoes

Gebratener Lachs im Panko-Mantel mit Kokos & Limette

Pan-fried salmon in panko coating with coconut & lime

Gebackene Pilze auf Grünkohlsalat mit Miso-Creme

Baked mushrooms on kale salad with miso cream

• Dessert •

Mandarinen – Wackelpudding mit Spekulatius Sauce

Mandarin jelly with speculoos sauce

Bratapfel mit Vanilleeis

Baked apple with vanilla ice cream

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Gonfrevillestraße 2 | 14513 | Teltow