



Grimm's präsentiert

Kleine Weihnachtskarte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüsestreifen A1,C,N,O 7,90€

Karotten-Ingwer-Rahmsuppe G,N,O 7,90€

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing bunt garniert A1,N,O 7,90€

Forellen Mousse auf Gurken-Carpaccio mit Wildkräuter & Brotchips A1,G,N,O 12,00€

Entenkeulen Confit auf Rucola mit Balsamico-Linsen N,O 12,90€

Hauptgänge

Entenbrust mit Honig-Pfefferkruste rosa gebraten
auf Rotkohl & Kartoffelklößchen A1,C,G,N,O 27,50€

Hirschragout mit Waldpilzen, Brokkoli & Klößen A1,C,G,N,O 26,90€

Geschmorte Kalbsrollbraten auf Wirsinggemüse & Kartoffelstampf A1,G,N,O 25,90€

Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Haube, Prinzessbohnen & Rösti A1,G,N,O 29,50€

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Salat & Pommes Frites A1,C,G,N,O 19,90€

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit mediterranem Gemüse & Rosmarin Kartoffel A1,N,O 28,00€

Lachsfilet auf Kürbisrisotto, Schmortomaten & Rucola Chips A1,G,N,O 25,90€

Vegetarisch Kürbisrisotto mit Schmortomaten, Parmesan Chips & Rucola A1,G,N,O 12,50€

Vegetarisch Semmelknödel auf Pilzrahmsauce A1,G,N,O 11,90€

Vegan Rotes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis N,O 13,90€

Dessert

Lebkuchen Parfait mit Glühwein-Kirschen A1,C,G 9,90€

Marinierte Pflaume mit Vanille- & Zimteis A1,C,G 7,90€

Schokomousse mit Karamellsoße, Vanilleeis & Sahne A1,C,G 9,50€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein & Deck Dich





Grimm's Presents

Little Christmas

Soups

- Beef broth with marrow dumplings & vegetable strips A1,C,N,O 7,90€
- Carrot-ginger cream soup G,N,O 7,90€

Appetizers

- Lamb's lettuce with potato dressing, colourfully garnished A1,N,O 7,90€
- Trout mousse on cucumber carpaccio with wild herbs & bread crisps A1,G,N,O 12,00€
- Duck leg confit on arugula salad with balsamic lentils N,O 12,90€

Main Courses

- Pink roasted duck breast with honey-pepper crust on red cabbage & potato dumplings A1,C,G,N,O 27,50€
- Venison ragout with wild mushrooms, broccoli & dumplings A1,C,G,N,O 26,90€
- Braised veal roll roast on savoy cabbage vegetables & mashed potatoes A1,G,N,O 25,90€
- Rump steak with onion-mustard topping, princess beans & rösti A1,G,N,O 29,50€
- Viennese-style pork loin schnitzel with salad & chips A1,C,G,N,O 19,90€
- Seabass fried on the skin with Mediterranean vegetables & rosemary potatoes A1,N,O 28,00€
- Salmon fillet on pumpkin risotto, stewed tomatoes & arugula crisps A1,G,N,O 25,90€
- Vegetarian Pumpkin risotto with braised tomatoes, parmesan crisps & arugula salad A1,G,N,O 12,50€
- Vegetarian Bread dumplings on mushroom cream sauce A1,G,N,O 11,90€
- Vegan Red Thai vegetable curry with jasmine rice N,O 13,90€

Desserts

- Gingerbread parfait with mulled wine cherries A1,C,G 9,90€
- Marinated plum with vanilla & cinnamon ice cream A1,C,G 7,90€
- Chocolate mousse with caramel sauce, vanilla ice cream & whipped cream A1,C,G 9,50€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein & Deck Dich

