

Grimm's präsentiert

Ein herbstliches Märchen

Vorspeise

Süß-saurer Linseneintopf mit Geflügelwiener
Sweet & sour lentil stew with chicken sausage

12,90€

Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe mit gebackener Blutwurst A1,F,N,O
Cream of parsnip-potato-soup with baked black pudding

6,90€

Gebackene Blutwurst mit Röstzwiebeln auf Kartoffelpüree A1,C,G,N,O
Baked black pudding with fried onions on mashed potatoes

9,90€

Hauptgang

Gefülltes Pitabrot mit Hummus, gebackenen Gemüse, Salat & Sriracha -Mayonnaise A1,N,O,P
Stuffed pita bread with hummus, baked vegetables, salad & Sriracha mayonnaise

16,90€

Sautierte Kalbsleber in Portweinjus, Apfel, Zwiebel & Kartoffel-Erbsenpüree A1,C,G,N,O
Sautéed veal liver in port wine jus, apple, onion & potato-pea purée

22,90€

12 Stunden geschmorte Rinderbacken mit Portweinjus,
Rosenkohl & Kartoffelpüree A1,C,G,N,O
12-hour braised beef cheeks with port wine jus, Brussels sprouts & mashed potatoes

29,90€

Kürbis-Spinat-Linsencurry mit krossen Samosa, Joghurt & Pitabrot A1,C,G,F,N,O,P
Pumpkin-spinach-lentil curry with crispy samosa, yoghurt & pita bread

18,90€

Topping Lachsfilet Topping salmon fillet **+9,90€**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Spinat, Blauschimmelkäse,
Birne, Kürbis, Walnüssen & Käse A1,G,N,O
Flammkuchen with sour cream, spinach, blue cheese, pear, pumpkin, walnuts & cheese

16,90€

Dessert

„Grimm's Dessert Trio“

Spekulatius Tiramisu mit Orangen Gelee, Schokoladen-Birne & Zitronen-Sorbet A1,C,G
Speculoos tiramisu with orange jelly, chocolate pear & lemon sorbet

9,90€

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 X Deck Dich