

Grimm's präsentiert

Kleine Weihnachtskarte

Suppen

Karotten-Ingwer-Cremesuppe A1,F,G **6,90€**
Cream of carrot and ginger soup

Vorspeisen

Rote-Bete-Edamame-Bällchen auf Hummus mit Sriracha-Mayonnaise A1,N,O **12,90€**
Beetroot-Edamame balls on hummus with Sriracha mayonnaise

Salat

Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola & Croutons A1,G **16,90€**
Beetroot carpaccio with gratinated goat's cheese, rocket & croutons

Hauptgänge

Geschmorte Entenbrust mit Honigglasur dazu Preiselbeersauce,
Rotkohl & Kartoffelklöße mit Semmelbutter A1,G,N,O **29,90€**
Braised duck breast with honey glaze served with cranberry sauce, red cabbage & potato dumplings with bread butter

Orangen Truthahnbraten mit Cranberry Sauce, Rosenkohl-
Marongemüse & Süßkartoffelpüree A1,G,N,O **26,90€**
Orange roast turkey with cranberry sauce, Brussels sprouts & chestnut vegetables & sweet potato puree

Lachsfilet mit Walnusskruste, Pommery Senf Sauce dazu
Blattspinat & Basmatireis A1,C,F,G,N,O **28,90€**
Salmon fillet with walnut crust, Pommery mustard sauce served with spinach leaves & basmati rice

12 Stunden geschmorte Ochsenbackenbacken in
Portweinjus mit glasiertem Rosenkohl & Kartoffelpüree A1,G,N,O **29,90€**
12-hour braised ox cheeks in port wine jus with glazed Brussels sprouts & a mashed potatoes

Vegetarisch

Sautierte Champignons mit Zwiebeln, Cherry Tomaten, BBQ-Bratensauce,
zweierlei Kartoffelpüree & Rote Bete-Edamame Bällchen A1, C,F,G,O,N **22,90€**
*Sautéed mushrooms with onions, cherry tomatoes, BBQ gravy, two kinds
of mashed potatoes & beetroot and edamame balls*

Dessert

Lauwarmer Schokokuchen mit Nüssen, Beerenfrüchten & Vanillesauce A1,C,G,H **8,90€**
Lukewarm chocolate cake with nuts, berries & vanilla sauce

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein & Deck Dich