



Grimm's präsentiert

· ∴ · Weihnacht Special · ∴ ·

Von 11.11.2025 bis 24.12.2025

Suppe

Getrübte Schwarzwurzelsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel

Truffled salsify soup with seared scallops

10,00€

Vorspeise

Gebratener Wolfsbarsch mit Apfel-Chutney im Rotkohlsud & Meerrettich

Fried sea bass with apple chutney in red cabbage soup & horseradish

15,00€

Geräucherte Entenbrust mit Steckrübe, Majoran & Feldsalat

Smoked duck breast with turnip, marjoram & lamb's lettuce

14,00€

Zwischengericht

Geschmorter Spitzkohl mit Sauerkraut Beurre Blanc, Walnuss & Schnittlauch

Braised cabbage with sauerkraut, beurre blanc, walnut & chives

15,00€

Hauptgang

Confierte Entenkeule mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen & Beifußjus

Confit duck leg with red cabbage, kale, potato dumplings & mugwort jus

29,00€

Mit Gänsekeule With goose leg 39,00€

Dessert

Schokoladenerde mit Pistazienmousse, Kondensmilch & Nougateis

Chocolate crumble with pistachio mousse, condensed milk & nougat ice cream

10,00€

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 & Deck' dich