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

Sonntags-momente

„Alpenglühn"

Sonntag, 11. Januar 2026
11:30-14:30 Uhr

37,90€ pro Person
(inkl. Jagertee zum Empfang)

18€ pro Person
(für Kinder von 6-12 Jahre,
inkl. kaltes oder warmes Skiwasser)

Neues Themen-Buffet mit
Live-Cooking, Kindergerichten & Spielecke

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

• Reichhaltige Frühstücksbestandteile •
• Vorsuppe • Warme & kalte Speisen •
• Fisch-, Fleisch- & Vegetarische-Gerichte •
• Leckere Salate • Süße Desserts•

JETZT TISCH RESERVIEREN!
+49 (0)30 25 8008 205
BERLIN-POTSDAM@GRIMMS-HOTEL.DE

Grimm´s
HOTELS

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

Sonntagsmomente

„Alpenglühn"

• Suppe •

Rinderkraftbrühe mit Gemüse & Flädle
Beef consommé with vegetables & Flädle

• Vorspeise •

Jausenplatte mit Kren, Forelle aus heimischen Gewässer mit Bete & Kürbiskernen
Snack platter with horseradish, trout from local waters with beetroot & pumpkin seeds

Erdäpfelsalat mit Radies, Steirischer Vogerlsalat, Zwiebel-Speckkuchen
Potato salad with radishes, Styrian lamb's lettuce, onion-bacon tart

• Live Cooking •

Zwiebelrostbraten mit Knöpfle
Onion roast beef with Knöpfle

• Hauptgang •

Backhändel mit Kürbis-Dill-Mayonnaise
Fried chicken with pumpkin–dill mayonnaise

Kasspressknödel mit Spinat, Nussbutter & Parmesan
Pressed dumpling with spinach, brown butter & Parmesan

Waller mit Schwarzwurzel & Meerrettich
Catfish with black salsify & horseradish

Gesottener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln
Boiled beef with bouillon potatoes

• Dessert •

Marillenknödel mit Vanillesauce
Apricot dumplings with vanilla sauce

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Shredded Pancake with plum compote

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 I 14513 I Teltow