

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

Sonntags- momente

„Frauentag“

Sonntag, 08. März 2026

11:30-14:30 Uhr

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

18€ pro Person (für Kinder von 6-12 Jahre alt)

*Neues Themen-Bufferet mit
Live-Cooking, Kindergerichten & Spielecke*

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

Reichhaltige Frühstücksbestandteile

- 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

„Frauentag“

• Kalte Vorspeisen & Salate •

Antipasti-Auswahl (gegrilltes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten)

Selection of antipasti (grilled vegetables, olives, sun-dried tomatoes)

Babyspinat mit Granatapfelkernen & Nussvinaigrette

Baby spinach with pomegranate seeds & nut vinaigrette

Linsensalat mit Ofengemüse & Kräutern

Lentil salad with roasted vegetables & herbs

Karotten-Orangen-Salat mit Ingwer

Carrot-orange salad with ginger

Couscous-Salat mit Minze, Gurke & Zitrone

Couscous salad with mint, cucumber & lemon

• Live Cooking •

Rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelbutter

Pink-roasted roast beef with truffle butter

• Warme Hauptgerichte •

Kabeljaufilet auf Senf-Dill-Soße

Cod fillet with mustard-dill sauce

Vegetarisches Kichererbsen-Gemüse-Curry

Vegetarian chickpea & vegetable curry

Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Soße

Gnocchi in tomato-basil sauce

• Beilagen •

• Kartoffelgratin • Süßkartoffelpüree • Kräuterreis • Gemüse der Saison •

• Potato gratin • Sweet potato purée • Herb rice • Seasonal vegetables •

• Dessert •

Zitronen-Tarte

Lemon tart

Vanille-Panna-Cotta mit Beeren

Vanilla panna cotta with berries

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Gonfrevillestraße 2 | 14513 | Teltow