

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW



*Tischlein Deck Dich*  
in TELTOW

**SPEISEKARTE**

**Grimm's Hotel Berlin-Potsdam**  
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

[www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW



„Speisen wie im Märchen“

**W**ir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

**B**eginnen Sie den Abend majestatisch mit dem prickelndem Grimm's Aperitivo und lassen Sie sich mit den Weinen des Hauses Schneeweißchen & Rosenrot durch den Abend begleiten.

„Taste the fairy tale“

**U**m den Abend abzurunden, empfehlen wir unseren eigens gebrannten Grimm's Gin - entweder pur oder als Longdrink mit Aromen von Mandarinenminze und grünem Tee.

Sie werden sich fühlen wie Hans im Glück-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

*PS: Unsere hauseigenen Weine & Spirituosen können Sie auch zuhause genießen. Sprechen Sie uns gerne an.*



„Tischlein, deck' dich.“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt, so gut wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.

**VORSPEISEN**

**“Starters”**

**Rindertatar mit Kräutersalat (A1,C,N,O) 16,00 €**

**geräucherter Creme fraiche, Kartoffelstroh & pochiertem Wachtelei**

*Beef tartare with herb salad, smoked crème fraîche, potato straws & poached quail egg*

**Kabeljau mit gebranntem Lauch (A1,C,G,N,O) 15,00 €**

**Senfsaat & Beurre Blanc**

*Cod with roasted leeks, mustard seeds & beurre blanc*

**Ziegenkäseschaum (A1,G,H,N,O) 14,00 €**

**mit rote Beete Carpaccio & Zitrusfrucht**

*Goat cheese mousse with beetroot carpaccio & citrus fruit*

**ZWISCHEN-  
GERICHTE**  
“Middle Course”

**Krustentier-Schaumsuppe (A1,G,M,N,O) 12,00 €**

**mit gebratener Garnele & Fenchel**

*Crustacean foam soup with fried prawn & fennel*

**Geschmorter Kürbis (A1,G,N,O) 15,00 €**

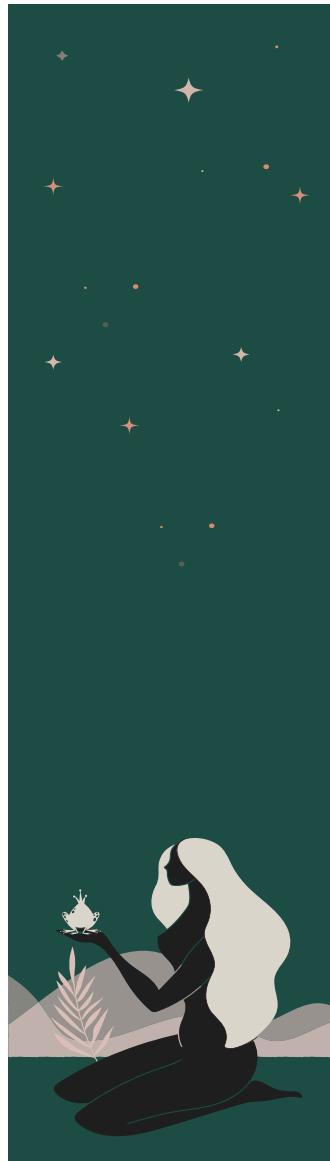
**im Curry-Kokos-Sud, Buchweizen & Koriander**

*Braised pumpkin in curry coconut broth with buckwheat & coriander*

**Wachtel mit Allerlei (A1,G,N,O) 16,00 €**

**von der Zwiebel, Chorizo & Johannisbeere**

*Quail with assorted onions, chorizo & currants*



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,  
damit wir zusammen essen.“*

**HAUPTGERICHTE**  
“Main Course”

**Rosa gebratenes Roastbeef** (AI,G,N,O) **36,00 €**  
mit Selleriecreme, Perlzwiebeln & Rosenkohlblättern  
*Pink roasted beef with celery cream, pearl onions  
& Brussels sprout leaves*

**Kartoffelrisotto** (AI,C,G,N,O) **23,00 €**  
mit gebackenem Ei & grüner Kräutersalsa  
*Potato risotto with baked egg & green herb salsa*

**Maishähnchen** (AI,F,G,N,O) **28,00 €**  
mit Linsen-Hummus, Rettichsalat & Sumach  
*Corn-fed chicken with lentil hummus, radish salad & sumac*

**12 Stunden geschmorrtes Lamm** (AI,G,H,N,O) **34,00 €**  
mit Schwarzer Pfeffersauce, Sesam-Pack-Choi  
& Süßkartoffel-Wasabi-Püree  
*12-hour braised lamb with black pepper sauce, sesame-pak-choi  
& sweet potato-wasabi purée*

**DESSERT**

**Passionsfruchtsorbet** (AI,C,G,H) **13,00 €**  
mit Schokoladenschaum kandierten Haselnusskernen & gepufften Weizen  
*Passion fruit sorbet with chocolate foam, candied hazelnuts & puffed wheat*

**Schwarzwurzeleis** (AI,C,G,H) **13,00 €**  
mit Orangensuppe, Marshmallow von der Orange & Macadamia  
*Black salsify ice cream with orange soup, orange marshmallow & macadamia nuts*

**KLASSIKER**  
“Classics”

**Die drei grünen Zweige** (N,O) vegetarisch

**Wildkräutersalat mit Gurke, bunten Tomaten & Balsamico-Senf Dressing**

*Wild herb salad with cucumber, colourful tomatoes & balsamic mustard dressing*

**Klein / Small 5,90 €**

**Groß / Large 8,90 €**

**Der starke Hans** (A1,C,D,G,N,O) **27,90 €**

**Wiener Schnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat**

*Vienna Schnitzel with lemon, cranberries & potato and cucumber salad*

**Bruder Lustig** (A1,C,G,N,O,I) **10,90 €**

**Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,**

**Pommes Frites & Mayonnaise**

*Berlin currywurst with homemade curry sauce, French fries & mayonnaise*

**FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE**

**Eisenofen** (A1,G,2,3) **11,90 €**

**Flammkuchen mit Sauerrahm, Bacon & Zwiebel**

*Tarte flambée with sour creme, bacon & onion*

**Max und Moritz** (A1,C,G,H3) **11,50 €** vegetarisch

**Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella,**

**Sauerrahm & Pesto**

*Tarte flambée with tomato, mozzarella, sour creme & pesto*

**Böser Wolf** (A1,G,2,4) **11,90 €**

**Flammkuchen mit Sauerrahm, Hackfleisch,**

**Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße, Käse**

*Tarte flambée with sour creme, minced meat,*

*onions, jalapeños & chilli sauce, cheese*



*Sie machte sich sogleich Salat daraus und aß sie in voller Begierde auf.*

*Sie hatten ihr aber so gut, so gut geschmeckt,  
dass sie den andern Tag noch dreimal soviel Lust bekam.*

**KLASSIKER**  
“Classics”

**BURGER**

**Grimm Burger (A1,C,G,N,O,I,2,3) 15,90 €**

**180g hausgemachter Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln & Salat**  
*180g homemade beef patty, brioche bun, smoked paprika sauce, tomatoes, gherkins, red onions & lettuce*

**Burger „König Drosselbart“ (A1,C,G,N,O,I) 15,90 €**

**Gebackene Hähnchenbrust, Brioche-Bun, Kimchi-Mayonnaise, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln & Salat**  
*Baked chicken breast, brioche bun, kimchi mayonnaise, tomatoes, gherkins, red onions & lettuce*

**Burger „Das Goldkind“ (A1,N,O) 15,90 € vegetarisch**

**Geröstetes Gemüse von Aubergine, Paprika, Zucchini, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Rucola & Grana Padano**  
*Roasted aubergine, bell pepper, courgette vegetables, smoked bell pepper sauce, tomatoes, arugula & Grana Padano cheese*

**Zum Burger dazu**

**extra : Pommes Frites 3,50€ Aufpreis**

*French fries 3,50€ surcharge*

**extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis**

*Sweet potato fries 4,50€ surcharge*

**extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis (A1,C,G,N,I)**

*Cole Slaw 2,00€ surcharge*

**extra : Bacon 1,00€ Aufpreis**

*Bacon 1,00€ surcharge*

**extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis**

*Jalapenos 0,50€ surcharge*

**extra : Preiselbeersoße 2,00€ Aufpreis**

*Cranberry sauce 2,00€ surcharge*

**extra : Potato Pops mit Trüffel-Mayonnaise,**

*Grana Padano & Schluppen 6,00€ Aufpreis (A1,G,N,O)*

*Potato pops with truffle mayonnaise,*

*Grana Padano cheese & scallops €6.00 surcharge*



„Komm, Rotkäppchen, da hast du ein Stück Kuchen und  
eine Flasche Wein, bring das der Großmutter hinaus.“

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW



Tischlein Deck Dich  
in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam  
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

[www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

# Grimm's Gin

Wir haben zusammen mit dem Berliner Traditionsunternehmen Mampe einen unverwechselbaren Gin kreiert -  
unseren Grimm's Gin.

Together with the Berlin's traditional company Mampe,  
we have created a distinctive gin, our Grimm's Gin.



Ab sofort in unseren Hotels erhältlich für nur 59€

Available now in our hotels for only €59

Facettenreich und bunt wie die Welt der Märchen.  
Mit feinen fernöstlichen Noten von Mandarinenminze,  
grünem Tee und Wacholder - zusammen mit  
einem Hauch Orient durch Kardamom.  
Auch zum Genießen als Longdrink an unserer Bar.

Multifaceted and colorful like the world of fairy tales. With fine far eastern notes of tangerine mint, green tea and juniper - together with a touch of the orient from cardamom.  
Also to enjoy as a long drink at our bar.

Abgabe nur an Personen über 18 Jahre

# Grimm's Signature Drinks



## Grimm's Cocktail Nr.1

*Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja,  
Ananas, Blue Curacao  
Grimm's Gin, lime juice, passion fruit,  
pineapple, blue curacao*

**13,00 €**



## Grimm's Gin Tonic

*Grimm's Gin, Grapefruit,  
Rosmarin & Tonic Water  
Grimm's Gin, grapefruit,  
rosemary & tonic Water*

**12,50 €**



„Tischchen, deck' dich!" gesagt,  
so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt.  
Da ward eine Mahlzeit gehalten,  
wie der gute Schneider noch keine in seinem Hause erlebt hatte,  
und die ganze Verwandtschaft blieb beisammen  
bis in die Nacht, und waren alle lustig und vergnügt.



## **GETRÄNKE** **Drinks**

### **Vorne weg Aperitif**

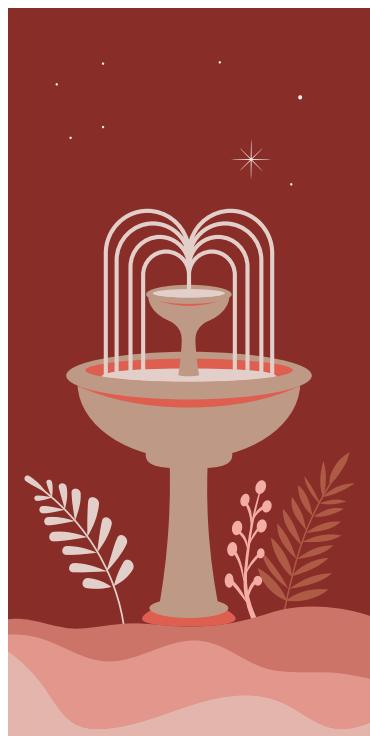
<b>Grimm's Aperitivo</b> (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	<b>8,00€</b>
<b>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze</b> <i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	
<b>Aperol Spritz</b> (I,8,R)	<b>9,00€</b>
<b>Aperol, Prosecco, Soda, Orange</b>	
<b>Lillet Wild Berry</b> (I,8,R)	<b>9,00€</b>
<b>Lillet, Schweppes Wild Berry</b> <i>Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	

### **Bier vom Fass Draft beer**

<b>König Ludwig Helles</b> (A1,A2)	<b>0.3L 3,90€</b>
	<b>0.5L 5,90€</b>
<b>König Ludwig Hefeweizen Hell</b> (A1,A2)	<b>0.3L 3,90€</b>
	<b>0.5L 5,90€</b>
<b>Warsteiner Pils</b> (A2)	<b>0.3L 3,90€</b>
	<b>0.5L 5,90€</b>
<b>Alster Pils</b>	<b>0.3L 3,90€</b>
	<b>0.5L 5,90€</b>

### **Aus der Flasche From the bottle**

<b>Berliner Kindl Weisse</b> (A1,A2,I)	<b>0.33L 4,50€</b>
<b>Himbeere, Waldmeister</b> <i>Raspberry, woodruff</i>	
<b>SudOst</b>	<b>0.5L 4,50€</b>
<b>König Ludwig</b> (A1,A2,I)	<b>0.5L 5,90€</b>
<b>Weißbier alkoholfrei</b> <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	
<b>Warsteiner Pils</b> (A1,A2)	<b>0.33L 4,00€</b>
<b>Alkoholfrei</b> <i>Non-alcoholic</i>	
<b>Warsteiner Alster</b> (A1,A2,3)	<b>0.33L 4,50€</b>
<b>Alkoholfrei</b> <i>Non-alcoholic</i>	



*Kaum hatte er davon getrunken,  
so fühlte er seine Krankheit verschwinden,  
und war stark und gesund wie in seinen jungen Tagen.*

**GETRÄNKE**  
**Drinks**

**Hausgemacht homemade**

**Limonaden Lemonades (1,2,3,R)**

<b>Erdbeer-Chili-Minze-Limette</b> <i>Strawberry-chilli-mint-lime</i>	<b>0.4L</b>	<b>4,90€</b>
<b>Mango-Rharbarber-Rosmarin-Zitrone</b> <i>Mango-rhubarb-rosemary-lemon</i>	<b>0.4L</b>	<b>4,90€</b>

**Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic**

**Mineralwasser Mineral water**

<b>Still, Prickelnd</b> <i>Still / sparkling</i>	<b>0.25L</b>	<b>3,00€</b>
	<b>0.75L</b>	<b>5,20€</b>

**Tafelwasser Table water**

<b>Still, Prickelnd</b> <i>Still / sparkling</i>	<b>0.75L</b>	<b>4,00€</b>
---	--------------	--------------

<b>Softdrinks (1,4,8,9)</b> <b>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite</b>	<b>0.2L</b>	<b>3,50€</b>
	<b>0.4L</b>	<b>4,90€</b>

<b>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,</b> <b>Schweppes Pomegranate (1,4,8,9)</b>	<b>0.2L</b>	<b>4,00€</b>
---	-------------	--------------

<b>Saft/Schorle Juice/Spritzer (3)</b> <b>Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar</b> <i>Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar, rhubarb nectar, blackcurrant nectar</i>	<b>0.2L</b>	<b>3,50€</b>
	<b>0.4L</b>	<b>4,90€</b>

**Kaffeespezialitäten Coffee specialities**

<b>Espresso/Doppio (10)</b>		<b>2,80€ / 4,40€</b>
<b>Kaffee (10)</b>		<b>3,20€</b>
<b>Cappuccino (G,10)</b>		<b>3,80€</b>
<b>Latte Macchiato (G,10)</b>		<b>4,20€</b>
<b>Heiße Schokolade (G,10)</b> <i>Hot chocolate</i>		<b>5,00€</b>

**Heißgetränke Hot drinks**

<b>Tee verschiedene Sorten (3)</b> <i>Tea different varieties</i>		<b>3,20€</b>
<b>Frischer Minztee</b> <i>Fresh mint tea</i>		<b>4,60€</b>
<b>Frischer Ingwertee</b> <i>Fresh ginger tea</i>		<b>4,60€</b>



'Was siehst du, Grauschimmel?' fragte der Hahn.  
'Was ich sehe?' antwortete der Esel,  
'einen gedeckten Tisch mit schönem Essen und Trinken,  
und Räuber sitzen daran und lassens sich wohl sein.'  
'Das wäre was für uns' sprach der Hahn.  
'Ja, ja, ach, wären wir da!' sagte der Esel.

## COCKTAILS

### Cocktails

<b>Grimm's Cocktail Nr.1</b> (1,2,4,8,9)	<b>13,00€</b>
<b>Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao</b> <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
<b>Caipirinha</b> (4,8,R)	<b>10,00€</b>
<b>Cachaca, Limette, Rohrzucker</b> <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	
<b>Mojito</b> (4,8,R)	<b>11,00€</b>
<b>Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda</b> <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	
<b>Pina Colada</b> (1,2,8,9)	<b>10,00€</b>
<b>Weißer Rum, Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft</b> <i>White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	
<b>Grimm's Mali</b> (1,2,4,8,9)	<b>12,00€</b>
<b>Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane</b> <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	
<b>Liebeselixier</b> (1,2,4,8,9)	<b>9,50€</b>
<b>Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry</b> <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	
<b>Sours Variationen</b> (2,4,8,9)	<b>9,50€</b>
<b>Erhältlich in den Varianten Whiskey, Vodka, Aperol oder Gin</b> <i>Available in whiskey, vodka, aperol or gin variants</i>	
<b>Tropicano alkoholfrei</b> (1,2,4,8,9)	<b>9,00€</b>
<b>Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette</b> <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	
<b>Coconut Kiss alkoholfrei</b> (1,2,8,9,G)	<b>9,00€</b>
<b>Ananassaft, Orangensaft, Cocos-Sirup, Grenadine-Sirup, Sahne</b> <i>Pineapple juice, orange juice, coconut syrup, grenadine syrup, cream</i>	



*„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“*

GIN,  
LONGDIRNKS  
&  
BRÄNDE

**Gin Menü**

<b>Grimm's Gin Tonic</b> (8,II,R)	12,50€
<b>Grapefruit, Rosmarin &amp; Tonic Water</b>	
<i>Grapefruit, rosemary &amp; tonic Water</i>	
<b>Bombay Sapphire Gin</b> (8,II,R)	10,00€
<b>Tonic Water</b>	
<b>Hendricks Original Gin</b> (8,II,R)	12,00€
<b>Gurke &amp; Tonic Water</b>	
<i>Cucumber &amp; tonic water</i>	
<b>Berliner Brandstifter Dry Gin</b> (8,II,R)	12,00€
<b>Gurke, Tonic Water</b>	
<i>Cucumber, tonic water</i>	

**Longdrinks**

<b>Campari Orange/Soda</b> (1,2,4,8,9)	9,00€
<b>Cuba Libre</b> (1,2,4,8,9,10)	9,00€
<b>Vodka Tonic/Lemon</b> (1,2,4,8,9)	9,00€
<b>Jack Daniel's Coke</b>	9,00€

**Brände**

<b>Schladerer Mirabell</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Badischer Obstbrand</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Wald-Himbeergeist</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Williams-Christ Birne</b>	2cl 4,50€

**Grappa**

<b>Grappa Nonino il Merlot</b>	2cl 4,50€
<b>Grappa Nonino lo Chardonnay</b>	2cl 4,50€

**Cognac**

<b>Hennessy VSOP 40%</b> (I,R)	2cl 7,00€
<b>Remy Martin VSOP 40%</b> (I,R)	2cl 6,50€



Und sie hatte zwei Kinder, die glichen den beiden Rosenbäumchen,  
und das eine hieß Schneeweißchen, das andere Rosenrot.  
Sie waren aber so fromm und gut, so arbeitsam und unverdrossen,  
als je zwei Kinder auf der Welt gewesen sind:  
Schneeweißchen war nur stiller und sanfter als Rosenrot.



## WEINKARTE *Wine list*

### **Flaschenweine** *Bottled wines (5,R)*

### **Schaumweine** *Sparkling wines*

#### **Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut**

DSbA, trocken, Riesling

Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung. Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland

*DSbA, dry, Riesling*

*Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste. Traditional bottle fermentation.*

*Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany*

**0.75L 42,00€**

**0,1L 7,00€**

#### **Cremant Grande Cuvee Blanc Brut AC**

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund

**0.75L 49,00€**

*Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus, lychee & floral notes with a hint of brioche, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

#### **Cremant Grande Cuvee Rosé Brut AC**

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit & Frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund

**0.75L 55,00€**

*Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, fruitiness & freshness with tart aromas of currant, raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

### **Grimm's Edition (Flaschenweine) (5,R)**

#### **Wünsch dir was Weiß**

IGT; trocken; Sauvignon Blanc

**0.75L 27,00€**

Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem

**0.2L 8,50€**

Obst & exotischen grünen Noten.

Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

*IGT; dry; Sauvignon Blanc*

*Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit &*

*exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy*

#### **Lang lebe der König Rot**

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah

**0.75L 25,00€**

Trocken & umhüllend mit einem leichten

**0.2L 7,50€**

tanninhaltigen Abgang.

Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

*IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah*

*Dry & enveloping with a light tannic finish*

*Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy*



## **WEINKARTE** *Wine list*

### **Weiß White**

#### **Schneeweischen**

<b>QbA; vegan; trocken, Riesling</b>	<b>0,75L 29,00€</b>
<b>Saftig, frisch &amp; mineralisch mit Aromen von weißem Apfel &amp; Weinbergspfirsich.</b>	<b>0,2L 9,00€</b>
<b>Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland</b>	
<i>QbA; vegan; dry, Riesling Juicy, fresh &amp; mineral with flavours of white apple &amp; vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany</i>	

#### **Wassernixe**

<b>QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe</b>	<b>0,75L 27,00€</b>
<b>Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango &amp; Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.</b>	<b>0,2L 8,50€</b>
<b>Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland</b>	
<i>QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe Fruity, elegant flavours of apricot, mango &amp; grapefruit. With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany</i>	

#### **Grauburgunder Q.b.A.**

<b>2021, Trocken, reifer Birnen- &amp; Melonenduft, mit cremigen Schmelz &amp; mineralischem Finish</b>	<b>0,75L 30,00€</b>
<b>Weingut MANZ, Rheinhessen</b>	<b>0,2L 9,50€</b>
<i>2021, Dry, ripe pear &amp; melon scent, with creamy melt &amp; mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen</i>	

#### **Weinschorle** *Wine spritzer*

**0,2L 7,50€**

#### **Rosé**

#### **Dornrößchen**

<b>QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier</b>	<b>0,75L 26,00€</b>
<b>Nuancen von hellen Beeren &amp; ein Hauch von Granatapfel mit klarer Struktur &amp; harmonischer Säure.</b>	<b>0,2L 8,00€</b>
<b>Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland</b>	
<i>QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier Nuances of bright berries &amp; a hint of pomegranate with a clear structure &amp; harmonious acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany</i>	

**WEINKARTE**  
**Wine list**

**Rot red**

**Le Grand Rêve Réserve**

**IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah** 0.75L 26,00€  
**Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit** 0.2L 8,00€  
**einer angenehmen Süße.**

**SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich**

*IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah  
 Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with  
 a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France*

**La Tribuna, Valencia DO**

**Bodegas Viveros Cambra**

**2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien** 0.75L 27,00€  
 0.2L 8,50€

*2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velvetiness Alicante/Spain*

**Rosso Piceno Superiore DOC, \*Bio**

**2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, Castel di Lami/Italien** 0.75L 27,00€  
 0.2L 8,50€

*2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry, forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis, Castel di Lami/Italy*

**Rosenrot**

**QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.** 0.75L 30,00€  
 0.2L 9,50€

**Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland**

*QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon  
 Sweet berry note, complemented by vegetal flavours & a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany*