

Grimm's präsentiert

„Hurra, der Herbst ist da“

Aperitif

„Apfel-Zimt-Mule“

Wodka, Apfelsaft, Zimt & Ginger-Beer 1,2,3,5,8

Vodka, apple juice, cinnamon & ginger beer

7,90€

Vorspeise

Hokkaido-Kürbiscremesuppe, Kokosmilch & Chilli A,C,F,G,N,O

Hokkaido pumpkin cream soup, coconut milk & chilli

6,90€

Kürbis-Falafel mit Kürbis-Chutney A,C,F,N,O

Pumpkin falafel with pumpkin chutney

8,90€

Hauptgang

„Sharing für Zwei“

Hummus mit Brot-Chip, kleine Kürbissuppe, BBQ-Blumenkohl, Kürbis-Chutney & Kürbis-Falafele A1,C,G,N,O

Hummus with bread chip, small pumpkin soup, BBQ cauliflower, pumpkin chutney & pumpkin falafel

pro Person 14,90€

Lachsfilet mit Meerrettichkruste, Nussbuttersauce & Rote-Bete-Kartoffelpüree A1,G,N,O

Salmon fillet with horseradish crust, nut butter sauce & beetroot mashed potato

24,90€

Rinderschmortopf, Karotten, Sellerie, Kürbis, Pilze,

Portweinsauce & Kartoffelklöße mit Semmel Butter A1,G,N,O

Braised beef, carrots, celery, pumpkin, mushrooms,

port wine sauce & potato dumplings with breadcrumb butter

22,90€

Vegetarisch Kürbis-Frischkäse Agnolotti (gefüllte Nudeln) in

Nussbuttersauce, Amarettini, Granatapfel & Kürbis-Chutney A1,C,G,N,O

Pumpkin-cream cheese agnolotti (stuffed pasta) in nut butter sauce, with amarettini,

pomegranate-pumpkin chutney

16,90€

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Gorgonzola,

Birne, Kürbis, Walnüssen & Käse A1,G,N,O

Oven fresh tarte flambée with sour cream, Gorgonzola, pear, pumpkin, walnuts & cheese

14,90€

Dessert

Kleine Birnen-Apfel-Tarte mit Kürbis Parfait A1,C,G

Small pear-apple tart with pumpkin parfait

6,90€

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 X Deck Dich