

Grimm's präsentiert
Ein Sommernachtstraum

Aperitif

„Grimms Spicy Cocktail“,
Barcardi, Sanddornlikör, Ginger-Beer & Limette
Bacardi, sea buckthorn liqueur, ginger beer & lime
9,90€

Vorspeise

Zwiebelsuppe mit Thymian & Käse-Croutons A1,G,N,O
Onion soup with thyme & cheese croutons
7,90€

Samosa (krosse Gemüseteigtaschen) mit Minzjoghurt A1,G,N,O
Samosas (crispy vegetable pastries) with mint yoghurt
8,90€

„Sharing für Zwei“

Mango-Curry-Hummus mit Brot Chip, Glasnudel-Koriander-Salat,
Samosa mit Minzjoghurt, Tandoori Brot & Kimchi A1,C,O,N,G
Mango curry hummus with bread crisps, glass noodle-coriander-salad,
samosas with mint yoghurt, tandoori bread & kimchi
Pro Person 14,90€

Hauptgang

Entrecôte mit Fettauge, Kräuterbutter, grüne Bohnen,
Chutney & Rosmarin-Kartoffel Drillinge A1,G,N,O
Entrecôte with fat cap, herb butter, green beans, chutney & rosemary-baby potatoes
29,90€

Lachsfilet mit Studentenfutter-Kruste, Spinat-Shrimp-Sauce & Kräuterreis A1,G,H1,N,O
Salmon fillet with trail mix crust, spinach-prawn sauce & herb rice
28,90€

Linguine in Aprikosen-Tomaten-Sugo,
Garnelen in Knoblauchöl, Babyspinat, Grana Padano A1,B,G,N,O
Linguine in apricot-tomato sauce, prawns in garlic oil, baby spinach, Grana Padano
24,90€

VEG Ofenfrischer Flammkuchen mit Sauerrahm,
rote Zwiebeln, Kürbis, Birne, Wallnüsse & Rucola A1,G,N,O
VEG Freshly baked tarte flambée with sour cream, red onions, pumpkin, pear, walnuts & arugula
14,90€

Dessert

Lauwarmer Schokoladen-Birnen-Kuchen mit Vanilleeis A1,C,G
Warm chocolate and pear cake with vanilla ice cream
7,90€

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 & Deck Dich