

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

# Sonntags- momente

*„Muttertag“*

Sonntag, 10. Mai 2026

11:30-14:30 Uhr

37,90€ pro Person (inkl. Mailbowle)

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

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

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- vielfältiges Frühstücksangebot ·
  - 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

# Sonntagsmomente

„Muttertag“

## • Suppe & Kalte Vorspeisen •

Spargelsuppe mit Bärlauch Croutons

*Asparagus soup with wild garlic croutons*

Quinoasalat mit Curry

*Quinoa salad with curry*

Spargel–Erdbeer–Salat

*Asparagus–strawberry salad*

Roastbeef mit Sauce Tatar & Ruccola

*Roast beef with tartar sauce & arugula*

Gerste mit Minze & Zitrone

*Barley with mint & lemon*

## • Live Cooking •

Maishähnchen mit Karotten und Estragon Beurre Blanc

*Corn-fed chicken with carrots and tarragon beurre blanc*

## • Warme Hauptgerichte •

Tempuragarnele mit Pak Choi

*Tempura shrimp with pak choi*

Piccata vom Kalb

*Veal piccata*

Gnocchi mit Spinat & Getrockneten Tomaten

*Gnocchi with spinach & sun-dried tomatoes*

Auf der Haut gebratener Lachs mit Zitronen–Dill–Butter

*Pan-seared salmon with lemon–dill butter*

## • Beilagen •

• Spargel mit Ei und Bröseln • Erbsenrisotto • Wurzelgemüse •

• Spitzkohl mit Walnuss und Sonnenblumenkernen •

• *Asparagus with egg and breadcrumbs • Pea risotto • Root vegetables •*

• *Pointed cabbage with walnut & sunflower seeds •*

## • Dessert •

• Käsekuchen mit Himbeere • Erdbeere–Mascarpone–Creme •

• *Cheesecake with raspberry • Strawberry–mascarpone cream •*

• Wackelpudding von der Aprikose •

*Apricot jelly*

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam

Gonfrevillestraße 2 | 14513 | Teltow