

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

*Speisen wie im Märchen*



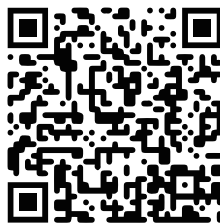
*Tischlein X Deck Dich*

in BERLIN

**SPEISEKARTE**

12 – 22 Uhr

Wochenkarte / Businesslunch



Grimm's Hotel Potsdamer Platz  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

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

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN



„Märchenhaft speisen am Potsdamer Platz“

**W**ir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Berlin. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem täglich wechselnden Mittagslunch - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant, bevor Sie zu neuen Großstadt-Abenteuern starten!

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

**B**eginnen Sie den Abend majestätisch 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!

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

Grimm's Hotel Potsdamer Platz  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

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





*„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.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in BERLIN

12 - 22 Uhr

**SUPPE**  
*Soup*

**Das Aschenputtel 7,90 €** vegetarisch

**Tomatensuppe, Grana Padano & grünes Pesto** (A,I,G,H,N,O)  
*Tomato soup, Grana Padano & green pesto*

**Der Junge Riese 7,90 €** vegetarisch

**Kartoffelcremesuppe & Süßkartoffel-Croutons** (A,I,G,N,O)  
*Cream of potato soup & sweet potato croutons*

**Extra :**  
**mit Geflügelwiener** *with poultry sausage* **1,50€**

**DER FUCHS**  
**UND**  
**DIE GÄNSE**  
*Snacks*

**Hummus 7,90 €** vegetarisch

**Hummus, Walnüsse & Brotchips** (A,I,E,H3,P)  
*Hummus, walnuts & bread crisps*

**Grimm's hausgemachtes Knoblauchbaguette** (A,I,E,H3,P) **5,50 €**  
*Grimm's Homemade Garlic Baguette*

**Bergkäse-Speck-Röstipraline 8,90 €**

**mit Zwiebel-Chipotles Dip** (A,I,C,G,N,O)  
*Mountain cheese-bacon rösti praline with onion-chipotle dip*

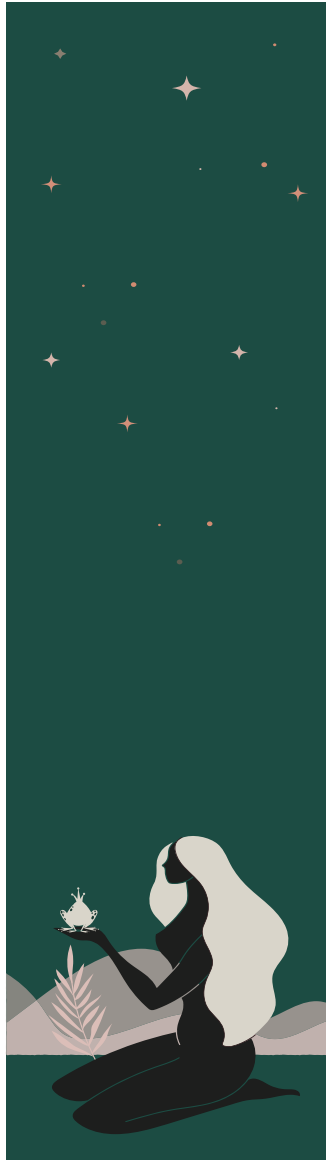
**VORSPEISE**  
*Starters*

**Büffel-Mozzarella 12,90 €**

**mit Strauchtomaten & Basilikumpesto** (A,I,G,H,N,O)  
*Buffalo mozzarella with vine tomatoes & basil pesto*

**Roastbeef 14,90 €**

**mit Remouladensauce & Mixed Pickels** (A,I,C,G,N,O)  
*Roast beef with remoulade sauce & mixed pickles*



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

**SALAT**  
**Salads**

**Die drei grünen Zweige** vegetarisch

Marktfrischer Gartensalat, Joghurt-Zitronendressing,  
Tomate, Gurke, Radieschen, Nüsse & Croutons  
*Fresh garden salad, yoghurt and lemon dressing,  
tomato, cucumber, radishes, nuts & croutons*

**Klein/Small 7,90 €**  
**Groß/ Large 10,90 €**

**Die drei Vögelchen** vegetarisch

Romanasalat, Cäsar Dressing (ohne Sardellen), Gurke,  
Tomate, Radieschen, Grana Padano & Brot-Chip (AI,C,G,N,O)  
*Roman salad, Caesar dressing (without anchovies), cucumber,  
tomato, radishes, Grana Padano & bread crisp*

**Klein/Small 8,90 €**  
**Groß/ Large 12,90 €**

Extra :

**Büffelmozzarella/ Buffalo mozzarella +5,90€**

**Maishähnchenbruststreifen/ Corn-fed chicken breast strips +6,90€**

**Lachsfilet/ Salmon fillet +9,90€**

**Roastbeefstreifen/ strips of roast beef +14,90€**

**FLAMMKUCHEN**  
**Tarte Flambée**

**Der Eisenofen 14,90 €**

Speck, Zwiebeln & Sauerrahm (AI,G,2,3)  
*Bacon, onions & sour cream*

**Wichtelmann 14,90 € vegetarisch**

Ziegenkäse, Pfirsich, Thymian, rote Zwiebel, Käse & Sauerrahm (AI,G)  
*Goat cheese, peach, thyme, red onion, cheese & sour cream*

**Der böse Wolf 14,90 €**

Rinderhackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)  
*Minced beef, jalapeños, onions, cheese & sour cream*

**Vom Fischer und seiner Frau 14,90 €**

Hausgemachter BBQ-Lachs, Ofengemüse, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)  
*Homemade BBQ salmon, oven grilled vegetables, cheese & sour cream*

**Drei Käse Hoch 14,90 € vegetarisch**

Brie, Mozzarella, Ziegenkäse, Preiselbeeren,  
Balsamico Glace & Sauerrahm (AI,G)  
*Brie, mozzarella, goat's cheese, cranberry, balsamic glaze & sour cream*

**Hänsel & Gretel 14,90 €**

Tomate, Büffelmozzarella, grünes Pesto & Sauerrahm (AI,G,N,O)  
*Tomato, buffalo mozzarella, green pesto & sour cream*



*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.*

**BURGER****Wilhelm 15,90 €**

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O)

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

**Jacob 2.0 16,90 €**

Pulled-Beef mit BBQ-Sauce, Käse, Römersalat, Tomate, Gurke, scharfen Zwiebeln, Krautsalat dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)

*Pulled beef with BBQ sauce romaine lettuce, cheese, tomato, cucumber, spicy onions, coleslaw, ketchup & mayonnaise*

**Grimm's Burger 16,90 €**

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Speckstreifen, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, bacon stripes, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato, fries, ketchup & mayonnaise*

**Der Eisenhans 16,90 € scharf**

140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Karamalisierte Zwiebeln, Jalapeños, scharfe Soße, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, caramelized onions, jalapeños, spicy sauce, lettuce, pickles, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

**Krautesel 16,90 €**

FairMast Backhähnchen mit Brie, Preiselbeeren, Salat, Gurke, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)

*FairMast fried chicken with brie, cranberries, lettuce, cucumber, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

\* Süßkartoffelpommes 2,90 € Aufpreis

\* Sweet potatoe fries 2,90 € extra

**Zwerg Nase 16,90 € vegan**

Jackfrucht-Patty im Sauerteig-Kartoffel Bun, vegane Mayonnaise, Tomate, Zwiebel, Haferflocken, leichte Chili-Note, Gurke, Salat dazu Pommes & Ketchup (A1,N,O)

*Jackfruit patty in a sourdough potato bun, vegan mayonnaise, tomato, onion, oats, a hint of chilli, cucumber, lettuce, served with chips & ketchup*



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

## HAUSMÄRCHEN

### **Grimm's Dreierlei 28,90 € p.P**

**Gebackene Panko-Hähnchenkeule (ohne Knochen), kleines Rumpsteak, Rinder Boulette, cremiger Gurkensalat & Kartoffelstampf (AI,C,G,H,N,O)**

*Baked panko-crusted boneless chicken leg, small rump steak, beef meatball, creamy cucumber salad & mashed potatoes*

### **Rotkäppchen 12,90 €**

**Spaghetti Bolognese mit Rinderhacksauce nach Grimm's Rezept & Grana Padano (AI,G,N,O)**

*Spaghetti Bolognese with minced beef sauce à la Grimm's recipe & Grana Padano*

### **Das Meerhäschen 28,90 €**

**Zitronen-Pfeffer Lachsfilet, cremiger Dill-Gurkensalat & Basmatireis (AI,G,N,O)**

*Lemon-pepper salmon fillet, creamy dill-cucumber salad & basmati rice*

### **Der starke Hans 30,90 €**

**Kalbsschnitzel aus dem Kalbsrücken in der Pfanne gebraten, Zitrone, kalt gerührte Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,D,G,N,O)**

*Pan-fried veal cutlets from the veal loin, served with lemon, cold cranberry sauce & potato-cucumber salad*

### **Der Räuberbräutigam 29,90 €**

**Rumpsteak vom Weiderind, Grillgemüse, Kräuterbutter, Knoblauchbaguette & geräucherter Chilischoten Dip (AI,G,N,O)**

*Grass-fed rump steak, grilled vegetables, herb butter, garlic baguette & smoked chilli dip*

### **Bruder Lustig 12,90 €**

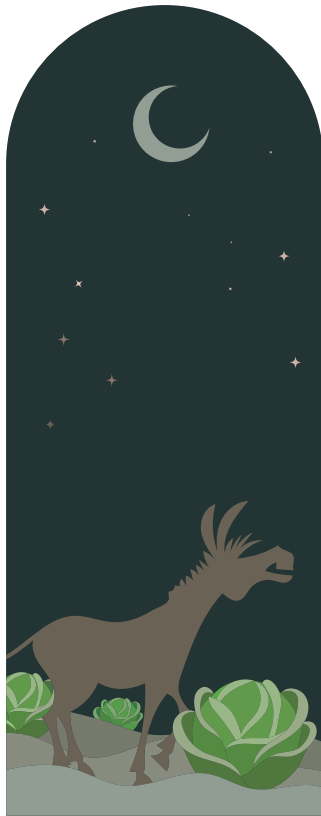
**Berliner Currywurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup nach Grimm's Rezept, Röstzwiebeln & Pommes Frites (AI,C,G,N,O,I,7)**

*Berlin currywurst with homemade curry ketchup à la Grimm's recipe, roasted onions & french fries*

### **Goldkrönchen 24,90 €**

**8 Stunden langsam geschmorter Rindertafelspitz, Grillgemüse, Knoblauchbaguette & geräucherte Chilischoten Dip (AI,G,N,O)**

*Slow-braised beef brisket (8 hours), grilled vegetables, garlic baguette & smoked chilli dip*



*Als er ein Weilchen da gesessen hatte, so schwebte eine Wolke heran,  
ergriff ihn, trug ihn fort und zog eine Zeitlang am Himmel her,  
dann senkte sie sich und ließ sich über einen großen,  
rings mit Mauern umgebenen Krautgarten nieder,  
also daß er zwischen Kohl und Gemüse sanft auf den Boden kam.*

## HAUSMÄRCHEN

### **Backhähnchen ohne Hahn 19,90 €**

Gebackene Panko-Hähnchenkeule (ohne Knochen),  
kalt gerührte Preiselbeeren, Zitrone,  
cremiger Gurkensalat & Kartoffel-Gurkensalat (A1,C,G,H,N,O)  
*Baked panko-crusted boneless chicken leg, cold-stirred cranberries,  
lemon, creamy cucumber salad & potato and cucumber salad*

### **Daumesdick 19,90 €**

Berliner Boulette, cremiger Dillgurkensalat & Kartoffelstampf (A1,C,G,N,O)  
*Berlin meatballs, creamy dill cucumber salad & mashed potatoes*

### **Hausgesinde 19,90 € vegetarisch**

Gemüse-Ragout, Kokosmilch, Räucher-Tofu,  
gerösteter Sesam & Basmatireis (A1,N,O,P)  
*Vegetable ragout, coconut milk, smoked tofu, toasted sesame seeds & basmati rice*

## DESSERT

### **Apfelstrudel 7,90 €**

aus der Hausbäckerei mit Vanillesauce & Schlagsahne (A1,G,HI,H3)  
*Apple strudel from the house bakery with vanilla sauce & whipped cream*

### **Süßer Abschluss 8,90 €**

Schokoladenkuchen Vanillesauce & Sahne (A1,C,G,H)  
*Chocolate cake with vanilla sauce & whipped cream*

### **Grimms drei kleine Schweinchen 12,90 €**

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Panna Cotta mit Erdbeersauce, Pistazieneis (A1,C,G)  
*Homemade red fruit compote with vanilla sauce,  
panna cotta with strawberry sauce, pistachio ice cream*

\*Auch einzeln für je 5,90€ *Individually available for 5.90€ each*

\*Pistazieneis eine Kugel/*Pistachio ice cream one scoop 2,50€*



WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

*Speisen wie im Märchen*



*Tischlein X Deck Dich*

in BERLIN

**GETRÄNKEKARTE**

12 – 00 Uhr

**Grimm's Hotel Potsdamer Platz**  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | 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 Kardamon.  
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 Signatur 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 €**

*auch alkoholfrei erhältlich*



## Grimm's Gin Tonic

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

**12,50 €**

*auch alkoholfrei erhältlich*



*„Tischlein, 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.*

MON - SON

# Tischlein X Deck Dich

in BERLIN

12 - 00 Uhr

## GETRÄNKE

### Drinks

#### Vorne weg *Aperitif*

<b>Grimm's Aperitivo</b> (auch alkoholfrei erhältlich) (R) Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze <i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	8,00€
<b>Canonita Pink</b> Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit	9,00€
<b>Almdudler Spritz</b> Almduddler, Prosecco & Orange	9,50€
<b>Pink Pilot</b> Mampe Airline, Pink Grapefruit, Prosecco, Grapefruit & Minze <i>Mampe Airline, Pink Grapefruit, Prosecco, Grapefruit &amp; Mint</i>	11,00€
<b>Peachy Pilot</b> Mampe Airline, White Peach, Prosecco & Minze <i>Mampe Airline, White Peach, Prosecco &amp; Mint</i>	11,00€

#### Bier vom Fass *Draft beer*

<b>König Ludwig Helles</b> (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
<b>König Ludwig Hefeweizen Hell</b> (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
<b>Warsteiner Pils</b> (A2)	0.3L	3,90€
	0.4L	5,00€
<b>Alster Pils</b> (A1,A2,1,2,3,8,10,11)	0.3L	3,90€
	0.4L	5,00€

#### Aus der Flasche *Bottled beer*

<b>Berliner Kindl Weisse</b> (A1,A2,1) Himbeere, Waldmeister <i>Raspberry, Woodruff</i>	0.33L	4,50€
<b>König Ludwig</b> (A1,A2,1) Weißbier alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i>	0.5L	5,90€
<b>Warsteiner Pils</b> (A1,A2) Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>	0.33L	4,00€
<b>Warsteiner Alster</b> (A1,A2,1,2,3,8,10,11) Alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>	0.4L	4,50€

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



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

GETRÄNKE*Drinks***Alkoholfreie Getränke** *Non-alcoholic*

**Mineralwasser** *Mineral water*  
Still, Prickelnd  
*Still / Sparkling*

0.25L 3,00€  
0.75L 5,20€

**Softdrinks** *(1,4,8,9)*  
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite  
Almdudler Original

0.2L 3,50€  
0.4L 4,90€

**Grimm's Limonaden** *(1,3,H)*  
Apfel-Granatapfel / Erdbeer-Zitrone /  
Pink Grapefruit  
*Apple-Pomegranate / Strawberry-Lemon /  
Pink Grapefruit*

0.4L 5,50€

**Bitter Lemon, Ginger Ale,  
White Peach, Pink Grapefruit  
Tonic Water, Schweppes Pomegranate**

0.2L 4,00€

**Soft/Schorle** *Juice/Spritzer (3)*  
Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,  
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar  
*Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar,  
rhubarb nectar, blackcurrant nectar*

0.2L 3,50€  
0.4L 4,90€

**Kaffeespezialitäten** *Coffee specialities*

**Espresso/Doppio** *(10)*

3,00€ / 4,60€

**Kaffee** *(10)*  
*Coffee*

3,20€

**Cappuccino** *(G,10)*

3,80€

**Heißgetränke** *Hot drinks*

**Tee verschiedene Sorten** *(3)*  
*Tea different varieties*

3,20€

**Frischer Minztee**  
*Fresh mint tea*

4,60€

**Frischer Ingwertee**  
*Fresh ginger tea*

4,60€



*„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“*

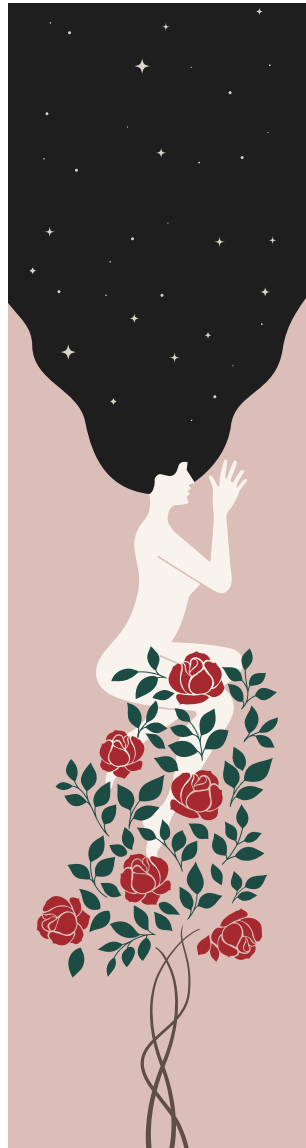
COCKTAILS  
&  
LONGDRINKS

**Cocktails**

<b>Grimm's Cocktail Nr.1 (mit und ohne Alkohol)</b> (1,2,4,8,9)	13,00€
<b>Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao</b> <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
<b>Spain</b>	12,00€
<b>Vodka, Vanille, Sahne, Maracuja, Grenadine</b> <i>Vodka, vanilla, cream, passion fruit, grenadine</i>	
<b>Bramble</b>	11,00€
<b>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeelikör</b> <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur</i>	
<b>Negroni</b>	12,00€
<b>Gin, Campari, süßer Vermouth, Orange</b> <i>Gin, Campari, sweet Vermouth, Orange peel</i>	

**Longdrinks**

<b>Grimm's Gin Tonic (mit und ohne Alkohol)</b> (8,11,R)	12,50€
<b>Grimm's Gin, Tonic Water, Rosmarin &amp; Grapefruit</b> <i>Grimm's Gin, Tonic Water, Rosemary &amp; Grapefruit</i>	
<b>Paloma</b>	9,00€
<b>Tequila, Limejuice, Pink Grapefruit</b> <i>Tequila, lime juice, pink grapefruit</i>	
<b>Breeze</b>	9,00€
<b>Vodka, Ananassaft, Zitronensaft, Tonic Water</b> <i>Vodka, pineapple juice, lemon juice, tonic water</i>	
<b>Alm Highball</b>	9,00€
<b>Whiskey, Almduddler, Zitrone</b> <i>Whiskey, Almduddler, lemon</i>	
<b>Stone Cold Larceny</b>	9,00€
<b>Whiskey, Apfel, Ginger Beer</b> <i>Whiskey, apple, ginger beer</i>	
<b>Alm Flieger</b>	9,00€
<b>Almdudler, Fliegerlikör, Zitrone</b> <i>Almdudler, fliegercocktail, lemon</i>	



*Und da wurde die Hochzeit des Königssohns mit dem Dornröschen  
in aller Pracht gefeiert, und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in BERLIN

12 - 00 Uhr

SPIRITUOSEN

**Brände**

<b>Schladerer Williams-Christ Birne</b>	2cl	4,50€
<b>Schladerer Mirabell</b>	2cl	4,50€
<b>Schladerer Wald-Himbeergeist</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 Cognac (I,R)</b>	2cl	7,00€
<b>Remy Martin VSOP 40% (I,R)</b>	2cl	6,50€

WEINKARTE

## Wine list

**Flaschenweine** *Bottled wines* (5,R)**Schaumweine** *Sparkling wines***Cremant Grande Cuvée 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 Cuvée 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 Obst & exotischen grünen Noten. 0.2L 8,50€

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

*IGT; dry; Sauvignon Blanc*

*Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit & exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

**Lang lebe der König** *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah 0.75L 27,00€

Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang. 0.2L 8,50€

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

*IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah*

*Dry & enveloping with a light tannic finish  
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

WEINKARTE  
*Wine list*

**Weiß** *White*

**Schneeweißchen**

**QbA; vegan; trocken, Riesling** 0.75L 29,00€  
**Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von weißem Apfel & Weinbergspfirsich.** 0,2L 9,00€  
**Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland**

*QbA; vegan; dry, Riesling*  
*Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple & vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany*

**Wassernixe**

**QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe** 0.75L 27,00€  
**Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.** 0,2L 8,50€  
**Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland**

*QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe*  
*Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.*  
*With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany*

**Grauburgunder Q.b.A.**

**Grauburgunder Nußdorfer Bischofskreuz** 0.75L 30,00€  
**trocken, helle grüngelbe Farbe, reifer Apfel & Birne,** 0,2L 9,50€  
**Hauch von Steinobst & Mineralität.**  
**Weingut Karl Pfaffmann**

*Pinot Gris Nußdorfer Bischofskreuz*  
*dry, pale greenish-yellow colour, ripe apple and pear,*  
*hints of stone fruit and minerality. Karl Pfaffmann Winery*

**Weinschorle** *Wine spritzer* 0.2L 7,50€

**Rosé**

**Dornröschen**

**QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier** 0.75L 26,00€  
**Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel** 0.2L 8,00€  
**mit klarer Struktur & harmonischer Säure.**  
**Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland**

*QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier*  
*Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with*  
*a clear structure & harmonious acidity.*  
*Winzerhof Stahl, Franconia, Germany*

**WEINKARTE***Wine list***Rot red**

**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.**  
**Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland**

0.75L 30,00€  
0.2L 9,50€

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