

Grillabend

02.09.2026 ab 18:00 Uhr



**Zum Saisonabschluss noch einmal:
köstliche Fisch-, Fleisch- & vegetarische Speisen.**

Ihr Wunschgericht – persönlich beim Grillchef bestellt, direkt frisch gegrillt

59 € p.P.

inkl. einem Glas Prosecco / ein kleines Bier

All you can eat

Oder einzelne Speisen auswählen



RESERVIERUNG:

030 25 8008 2050

berlin-potsdam@grimms-hotel.de

Grimm's
HOTELS

• Vorspeisen & Salate •

Fenchel-Orangen-Salat mit Pistazien

Fennel and orange salad with pistachios

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Tahini & Kräutern

Roasted cauliflower salad with tahini & herbs

Kartoffelsalat mit Dijon-Senf, Radieschen & Schnittlauch

Potato salad with Dijon mustard, radishes & chives

Panzanella (Brotsalat) mit geröstetem Sauerteig

Panzanella (bread salad) with toasted sourdough

Mini Buratini mit Basilikum & Balsamico

Mini burratini with basil & balsamic

Kleiner Salatteller Small salad plate 8,9 €

Großer Salattelle Large salad plater 12,9 €

Dips

Chimichurri, Muhammara, Hummus, Tzatziki, Kräuter-Aioli, rauchige BBQ-Mayonnaise

Chimichurri, muhammara, hummus, tzatziki, herb aioli, smoky BBQ mayonnaise

(Dips sind im Preis inbegriffen / Dips are included in the price)

• Vom Grill •

Chicken-Drumsticks mit Sesam 10 €

Chicken drumsticks with sesame

Rinderrücken rosa gegrillt 16 €

Grilled beef sirloin, medium-rare

Lammkotelett mit Rosmarin 17 €

Lamb chop with rosemary

Iberico Secreto 15 €

Iberico Secreto

Kalbsbratwurst 6 €

Veal sausage

Grillkäse mit Olive, Zitrone & Thymian 7 €

Grilled cheese with olives, lemon & thyme

Grilltomate mit Basilikum & Mozzarella 6 €

Grilled tomato with basil & mozzarella

• Dessert •

Milchreis mit Birne & Salted Caramel 7 €

Rice pudding with pear & salted caramel

Tarta de Santiago (galizischer Mandelkuchen) 6 €

mit Zitronensorbet

Tarta de Santiago (Galician almond cake) with lemon sorbet