

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW



„Speisen wie im Märchen“

Wir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

Beginnen 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“

Um 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-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

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

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

VORSPEISEN “Starters”

Rindertartar (AI,C,D,G,N,O) **16,00 €**
mit Miso-Hollandaise & Forellenkaviar
Beef tartare with miso hollandaise & trout caviar

Gebratener Ziegenkäse (AI,G,N,O) **15,00 €**
mit Rote-Bete, Feldsalat & Honig
Pan-fried goat's cheese with beetroot, lamb's lettuce & honey

ZWISCHEN- GERICHTE “Middle Course”

Kürbis-Kokos-Suppe (AI,G,H,N,O) **10,00 €**
mit Ingwer & Kernöl
Pumpkin and Coconut Soup with ginger & pumpkin seed oil

HAUPTGERICHTE “Main Course”

Rosa gebratener Rinderrücken (AI,C,G,N,O) **38,00 €**
mit Pilzen, Bohnen & Kartoffel
Pink-roasted beef sirloin served with mushrooms, beans & potatoes

Kürbis-Raviolo (AI,C,G,N,O) **15,00 €**
mit Salbei, gerösteten Kernen & frittiertem Rucola
Pumpkin ravioli with sage, roasted seeds & deep-fried arugula

Maishähnchenbrust (AI,G,N,O) **28,00 €**
mit jungen Karotten & Estragon-Jus
Chicken breast with baby carrots & tarragon jus

Auf der Haut gebratener Lachs (AI,D,G,N,O) **33,00 €**
mit Sellerie, Kräutersalat & Vadouvan
Pan-fried salmon served with celery, herb salad & vadouvan

DESSERT

Karamelltörtchen mit Nüssen & Mandarine (AI,C,G) **11,00 €**
Caramel tartlets with nuts & mandarin



*„Tischchen, 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.*

KLASSIKER
“Classics”

Die drei grünen Zweige (N,O) vegetarisch

Wildkräutersalat mit Gurke, bunten Tomaten & Balsamico-Senf-Dressing

Wild herb salad with cucumber, colourful tomatoes & balsamic mustard dressing

Klein / Small 5,90 €

Groß / Large 8,90 €

Der starke Hans (AI,C,D,G,N,O) **29,90 €**

Wiener Schnitzel mit Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat

Vienna Schnitzel with lemon, cranberries & potato and cucumber salad

Bruder Lustig (AI,C,G,N,O,I) **10,90 €**

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,

Pommes Frites & Mayonnaise

Berlin currywurst with homemade curry sauce, French fries & mayonnaise

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Eisenofen (AI,G,2,3) **12,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Bacon, Zwiebel & Käse

Tarte flambée with sour cream, bacon, onion & cheese

Max und Moritz (AI,C,G,HI,N,O) **12,90 € vegetarisch**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Spinat, Ziegenkäse,

rote Zwiebeln, Oliven & Mandeln

*Tarte flambée with sour cream, spinach,
goat's cheese, red onions, olives & almonds*

Böser Wolf (AI,G,2,4) **12,90 €**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Hackfleisch,

Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße, Käse

*Tarte flambée with sour creme, minced meat,
onions, jalapeños & chilli sauce, cheese*



*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.*

KLASSIKER
"Classics"

BURGER BUGER

Grimm Burger (Al,C,G,N,O,I,2,3) **16,90 €**

180g hausgemachter Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Gewürzgurken, rote Zwiebeln & Salat
180g homemade beef patty, brioche bun, smoked paprika sauce, tomatoes, gherkins, red onions & lettuce

Grimm's Clubsandwich (Al,C,G,N,O,I,2,3) **15,90 €**

Geröstetes Toastbrot mit gebratener Maispoularde, Spiegelei, Speck, Tomate, Gurke & Grober-Senf-Mayonnaise
Toasted bread with pan-fried corn-fed chicken, fried egg, bacon, tomato, gherkin & coarse-grained mustard mayonnaise

Burger „Das Goldkind“ (Al,N,O) **15,90 € vegetarisch**

Geröstetes Gemüse von Aubergine, Paprika, Zucchini, Sauce von der geräucherten Paprika, Tomaten, Rucola & Grana Padano
Roasted aubergine, bell pepper, courgette vegetables, smoked bell pepper sauce, tomatoes, arugula & Grana Padano cheese

Zum Burger dazu

extra : Pommes Frites 4,00€ Aufpreis

French fries

extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis

Sweet potato fries

extra : Essig Chips 3,00€ Aufpreis

Vinegar crisps

extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis (Al,C,G,N,I)

Cole Slaw

extra : Bacon 1,00€ Aufpreis

Bacon

extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis

Jalapenos

extra : Potato Pops mit Trüffel-Mayonnaise,

Grana Padano & Schluppen 6,00€ Aufpreis (Al,G,N,O)

Potato pops with truffle mayonnaise,

Grana Padano cheese & scallops



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

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKEKARTE

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

www.grimms-hotel.de

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 €

(mit & ohne Alkohol)



Grimm's Gin Tonic

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

12,50 €

(mit & ohne Alkohol)

GETRÄNKE
Drinks

Vorne weg Aperitif

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	9,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze	
<i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	
Canonita Pink	9,00€
Canonita, Prosecco, Pink Grapefruit	

Bier vom Fass Draft beer

Oberbräu Hell (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
König Ludwig Hefeweizen Hell (A1,A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Warsteiner Pils (A2)	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€
Alster Pils	0.3L	3,90€
	0.5L	5,90€

Aus der Flasche From the bottle

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



„Tischchen, 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.

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

GETRÄNKE *Drinks*

Hausgemacht *homemade*

Grimm's Limonaden *Grimm's Lemonades (1,3,H)*

Pink Grapefruit / Pfirsich / Erdbeer-Zitrone

0.4L 5,50€

Pink Grapefruit / Peach / Strawberry-Lemon

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser *Mineral water*

Still, Prickelnd

0.25L 3,00€

Still / sparkling

0.75L 5,20€

Softdrinks *(1,4,8,9)*

0.2L 3,50€

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite

0.4L 4,90€

**Bitter Lemon, Ginger Ale,
White Peach, Pink Grapefruit,**

0.2L 4,00€

Tonic Water, Schweppes Pomegranate

Saft/Schorle *Juice/Spritzer (3)*

0.2L 3,50€

**Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar**

0.4L 4,90€

*Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar,
rhubarb nectar, blackcurrant nectar*

Kaffeespezialitäten *Coffee specialties*

Espresso/Doppio *(10)*

3,00€ / 4,60€

Kaffee *(10)*

3,20€

Cappuccino *(G,10)*

3,80€

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten *(3)*

3,20€

Tea different varieties

Frischer Minztee

4,90€

Fresh mint tea

Frischer Ingwertee

4,90€

Fresh ginger tea



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

Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

COCKTAILS & LONGDRINKS

Grimm's Cocktail Nr.1 (auch alkoholfrei erhältlich) (1,2,4,8,9)	13,00€
Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
Spain	12,00€
Vodka, Vanille, Sahne, Maracuja, Grenadine <i>Vodka, vanilla, cream, passion fruit, grenadine</i>	
Bramble	11,00€
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Brombeelikör <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, blackberry liqueur</i>	
Negroni	12,00€
Gin, Campari, Vermouth, Orange	
Grimm's Gin Tonic (auch alkoholfrei erhältlich) (8,11,R)	12,50€
Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	
Tropicano alkoholfrei (1,2,4,8,9)	9,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	
Martini Floreal Tonic	9,00€
Martini Floreal, Tonic Water, Zitronensaft, Limette <i>Martini Floreal, tonic water, lemon juice, lime</i>	

SPIRITUOSEN

Brände

Schladerer Mirabell	2cl	4,50€
Schladerer Badischer Obstbrand	2cl	4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist	2cl	4,50€
Schladerer Williams-Christ Birne	2cl	4,50€

Grappa

Grappa Nonino il Merlot	2cl	4,50€
Grappa Nonino lo Chardonnay	2cl	4,50€

Cognac

Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl	6,50€



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

WEINKARTE
Wine list

Flaschenweine *Bottled wines* (5,R)

Schaumweine *Sparkling wines*

Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut

DSbA, trocken, Riesling	0.75L	42,00€
Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung.	0,1L	7,00€
Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland		

DSbA, dry, Riesling
Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste.
Traditional bottle fermentation.
Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany

Geldermann Cremant Baden Brut

Cuvée aus Chardonnay, Spätburgunder, Weißburgunder.	0.75L	49,00€
Duft von weißen Blüten & frisch geschnittenem Obst.		
Samtiger Körper mit finessenreicher Eleganz & feiner Perlage.		
Baden, Deutschland		

Aroma of white blossoms & freshly cut fruit.
Velvety body with elegant finesse & fine perlage. Baden, Germany

Geldermann Cremant Baden Rosé Brut

Cuvée aus Chardonnay, Schwarzriesling, Spätburgunder, Weißburgunder. Intensive Aromen von frischen Wald- & Erdbeeren. Lebendiger Perlage, fester Struktur und einem nachhaltigen Abgang. Baden, Deutschland	0.75L	55,00€
---	-------	--------

Intense aromas of fresh wild strawberries. Lively perlage, firm structure and a persistent finish. Baden, Germany.

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*

P.J. Valckenberg, Riesling, QbA trocken

Duft nach grünem Apfel, Pfirsich und Zitrus. 0.75L 29,00€

Rassig, ansprechend, harmonisch, gut eingebundenen 0,2L 9,00€

Säurestruktur & feine Rieslingaromatik.

Rheinhessen, Deutschland

Aromas of green apple, peach, and citrus.

Zesty, appealing, harmonious, with a well-integrated acid structure

and fine Riesling aromatics. Rheinhessen, Germany

Grohsartig

QbA; Weissburgunder-Chardonnay, trocken 0.75L 30,00€

Harmonisch, unkompliziert mit vollem Aroma. 0,2L 9,50€

Angenehm erfrischende Säure.

Rheinhessen, Deutschland

QbA; Pinot Blanc-Chardonnay, dry

Harmonious, uncomplicated, and full-flavored.

Pleasantly refreshing acidity. Rheinhessen, Germany

Grauburgunder Q.b.A.

2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, 0.75L 30,00€

mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish 0,2L 9,50€

Weingut MANZ, Rheinhessen

2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt

& mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 7,50€

Rosé

Leitz "Eins-Zwei-Dry"

QbA; Pinot Noir, trocken. 0.75L 29,00€

Aromen von reifen Erdbeeren, Veilchen, Himbeeren & 0,2L 9,00€

Rhabarber. Zarter Schmelz, feine Restsüße.

Rheingau, Deutschland

QbA; Pinot Noir, dry

Aromas of ripe strawberries, violets, raspberries, and rhubarb.

Delicate, smooth texture; subtle residual sweetness.

Rheingau, Germany

WEINKARTE

Wine list

Rot red

El Coto Crianza Rioja

DOC; Tempranillo, trocken 0.75L 29,00€

Dunkle granatrote Farbe, Aromen von roten & schwarzen Früchten mit Eichennoten. 0.2L 9,00€

Bodegas El Cote, Rioja, Spanien

DOC; Tempranillo, dry

A deep garnet colour, with aromas of red & black fruits with hints of oak.

Bodegas El Coto, Rioja, Spain

La Marchesana Primitivo

GP; Primitivo, trocken 0.75L 27,00€

Aromen von Kirsch-Kompott & Roter Grütze. Noten von 0.2L 8,50€

rauchigem Speck, schwarzen Oliven, Vollmilch-Schokolade,

Vanille & Salbei. Apulien, Italien

GP; Primitivo, dry

Aromas of cherry compote & red berry compote. Notes of smoky bacon,

black olives, milk chocolate, vanilla & sage. Puglia, Italy

Chateau Peyredouille Blaye Côtes de Bordeaux

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; trocken 0.75L 30,00€

Reife Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Pflaume sowie 0.2L 9,50€

Nuancen von Gewürzen & Zedernholz. Weicher Tanninstruktur

und einem langen Abgang. Bordeaux, Frankreich

AOP; Merlot, Malbec, Petit Verdot; dry

Ripe cherries, blackcurrants, and plum, along with nuances of spices and cedarwood.

Soft tannin structure and a long finish. Bordeaux, France

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 30,00€

Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,50€

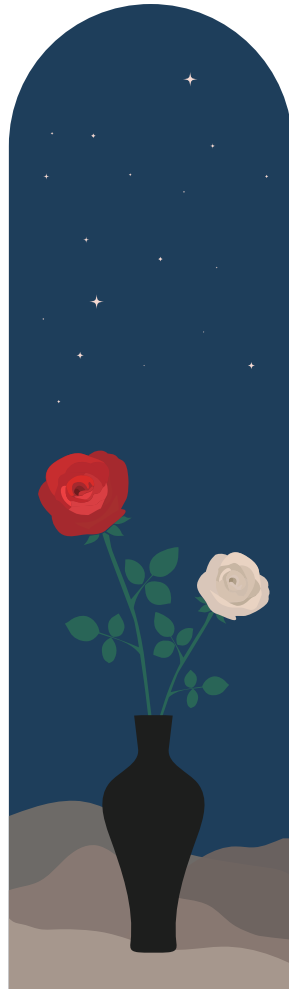
Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.

Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland

QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon

Sweet berry note, complemented by vegetal flavours &

a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany



*Und sie hatte zwei Kinder, die glichen den beiden Rosenbäumchen,
und das eine hieß Schneeweißchen, das andere Rosenrot.
Sie waren aber so fromm und gut, so arbeitsam und unverdrossen,
als je zwei Kinder auf der Welt gewesen sind:
Schneeweißchen war nur stiller und sanfter als Rosenrot.*