

Grimm's präsentiert

Herbst Special

Vorspeise

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Kernen & Öl A1,G,H,N,O

Creamy Pumpkin and Ginger Soup with Seeds & Oil

8,90€

Gebratener Pulpo, Orangen-Fenchel-Salat & Rucola A1,G,N,M,N

Pan-fried octopus, orange-fennel salad & arugula

13,90€

Butternut-Kürbis-Salat, Ziegenkäse, Rucola, Kürbiskernen & Balsamico A1,G,H,N,O

Butternut squash salad, goat cheese, arugula, pumpkin seeds & balsamic vinegar

12,90€

Hauptgang

Schwertfisch, Tomaten-Oliven-Salsa, mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln A1,G,N,O

Swordfish, tomato-olive salsa, Mediterranean vegetables & rosemary potatoes

26,90€

Entenbrust mit Honig-Pfefferkruste, Wirsinggemüse & Kartoffel-Pilz-Strudel A1,C,G,N,O

Duck breast with a honey-pepper crust, Savoy cabbage & potato-mushroom strudel

28,90€

Perlhuhn-Saltimbocca, Kürbis-Zucchini-Gemüse & Kartoffelspalten A1,G,N,O

Guinea Fowl Saltimbocca, pumpkin and zucchini vegetables & potato wedges

25,90€

Kürbisrisotto, Schmortomaten, Rucola & Parmesan-Chips A1,G,N,O

Pumpkin risotto, slow-roasted tomatoes, arugula & parmesan crisps

15,90€

Dessert

Kürbiskern-Parfait, marinierte Beeren & Karamell-Crumble A1,C,G

Pumpkin seed parfait, marinated berries & caramel crumble

8,90€

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 X Deck Dich