Grimm´s präsemtiert

Ein herbstliches Märchen

Suppe

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Buttercroûtons A1,G,N,O **7,90€**
Creamy carrot & ginger soup with buttered Croûtons

Vorspeise

Ziegenkäsekroketten auf Rote-Bete-Carpaccio & Mango-Chilivinaigrette A1,G,N,O **9,90€**
Goat cheese croquettes on beetroot carpaccio & mango-chili vinaigrette

Kichererbsenbällchen mit Rote-Bete-Hummus & scharfer Mayonnaise A1,F,G,N,O,P **7,90€**
Chickpea balls with beetroot hummus & spicy mayonnaise

Hauptgang

Lammhaxe, Bratenjus, Mandel-Brokkoli & Kartoffelpüree A1,G,H1,N,O **29,90€**
Lamb shank, roast jus, broccoli with almonds & mashed potatoes

Entenbrust, Balsamico-Kirschsauce, Rotkohl & Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,G,N,O **28,90€**
Duck breast with balsamic cherry sauce, red cabbage & potato dumplings in buttered breadcrumbs

Lachsfilet in Cranberry-Mandelkruste, Orangen-Pfeffersauce, Brokkoli & Kräuterreis A1,G,H1,N,O **24,90€**
Salmon fillet in a cranberry & almond crust, orange-pepper sauce, broccoli & herb rice

Vegan/Vegetarisch **Ofenfrischer Flammkuchen, Kürbis, Brokkoli & Briekäse** A1,G,N,O **14,90€**
Oven-fresh tarte flambée with pumpkin, broccoli & Brie cheese

Dessert

Schokoladen Tarte, Orangensauce & Zimteis A1,C,G **7,90€**
Chocolate tart with orange sauce & cinnamon ice cream

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 deck dich