Grimm´s präsentiert

Kleine Weihnachtskarte

24.12.26 - 26.12.26

Begrüßungsgetränk Sekt mit Bratapfel-Likör

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüsestreifen A1,C,N,O **7,90€**

Karotten-Ingwer-Rahmsuppe G,N,O **7,90€**

Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing bunt garniert A1,N,O **8,90€**

Forellen Mousse auf Gurken-Carpaccio mit Wildkräuter & Brotchips A1,G,N,O **12,00€**

Entenkeulen Confit auf Rucola mit Balsamico-Linsen N,O **12,90€**

Hauptgänge

Entenbrust mit Honig-Pfefferkruste rosa gebraten
auf Rotkohl & Kartoffelklößchen A1,C,G,N,O **27,90€**

Hirschragout mit Waldpilzen, Brokkoli & Klößen A1,C,G,N,O **26,90€**

Geschmorte Kalbsrollbraten auf Wirsinggemüse & Kartoffelstampf A1,G,N,O **25,90€**

Rumpsteak mit Zwiebel-Senf-Haube, Prinzessbohnen & Rösti A1,G,N,O **29,50€**

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Salat & Pommes Frites A1,C,G,N,O **19,90€**

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit mediterranem Gemüse & Rosmarin Kartoffel A1,N,O **28,50€**

Lachsfilet auf Kürbisrisotto, Schmortomaten & Rucola Chips A1,G,N,O **27,50€**

Vegetarisch Kürbisrisotto mit Schmortomaten, Parmesan Chips & Rucola A1,G,N,O **14,50€**

Vegetarisch Semmelknödel auf Pilzrahmsoße A1,G,N,O **12,90€**

Vegan Rotes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis N,O **13,90€**

Dessert

Lebkuchen Parfait mit Glühwein-Kirschen A1,C,G **9,90€**

Marinierte Pflaume mit Vanille- & Zimteis A1,C,G **7,90€**

Schokomousse mit Karamellsoße, Vanilleeis & Sahne A1,C,G **9,50€**

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein deck Dich

Grimm´s Presents

Little Christmas

24.12.26 - 26.12.26

Welcome drink
Sparkling wine with baked apple liqueur

Soups

Beef broth with marrow dumplings & vegetable strips A1,C,N,O **7,90€**
Carrot-ginger cream soup G,N,O **7,90€**

Appetizers

Lamb's lettuce with potato dressing, colourfully garnished A1,N,O **8,90€**
Trout mousse on cucumber carpaccio with wild herbs & bread crisps A1,G,N,O **12,00€**
Duck leg confit on arugula salad with balsamic lentils N,O **12,90€**

Main Courses

Pink roasted duck breast with honey-pepper crust on
red cabbage & potato dumplings A1,C,G,N,O **27,90€**
Venison ragout with wild mushrooms, broccoli & dumplings A1,C,G,N,O **26,90€**
Braised veal roll roast on savoy cabbage vegetables & mashed potatoes A1,G,N,O **25,90€**
Rump steak with onion-mustard topping, princess beans & rösti A1,G,N,O **29,50€**
Viennese-style pork loin schnitzel with salad & chips A1,C,G,N,O **19,90€**
Seabass fried on the skin with
Mediterranean vegetables & rosemary potatoes A1,N,O **28,50€**
Salmon fillet on pumpkin risotto, stewed tomatoes & arugula crisps A1,G,N,O **27,50€**
Vegetarian Pumpkin risotto with braised tomatoes,
parmesan crisps & arugula salad A1,G,N,O **14,50€**
Vegetarian Bread dumplings on mushroom cream sauce A1,G,N,O **12,90€**
Vegan Red Thai vegetable curry with jasmine rice N,O **13,90€**

Desserts

Gingerbread parfait with mulled wine cherries A1,C,G **9,90€**
Marinated plum with vanilla & cinnamon ice cream A1,C,G **7,90€**
Chocolate mousse with caramel sauce,
vanilla ice cream & whipped cream A1,C,G **9,50€**

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

Tischlein deck Dich