Grimm´s präsentiert

Winterzeit

11.11.26 – 10.01.27

Vorspeise

Entenkeulen-Confit auf Rucola mit Balsamico-Linsen A1,G,N,O
Duck Confit on arugula with balsamic lentils
12,90€

Feldsalat mit Himbeer-Dressing, Apfelspalten, Karotten & Croutons A1,G,N,O
Lamb's lettuce with rasperry dressing, apple slices, carrots & croutons
8,90€

Geräuchertes Forellen-Mousse auf Rote-Beete-Carpaccio mit Salatbouquet & Brotchips A1,G,N,O
Smoked trout-mousse on beetroot- carpaccio with salad & bread chips
11,00€

Hauptgang

Geschmorter Kalbsrollbraten auf Wirsinggemüse mit Kartoffelstampf A1,G,N,O
Braised veal roulade on savoy cabbage & mashed potatoes
25,90€

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Pfeffer-Kruste, Rotkohl & Klößen A1,C,G,N,O
Pink roasted duck breast with honey-pepper-crust, red cabbage & potato dumplings
27,90€

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Brokkoli & Kartoffelklößen A1,G,N,O
Vension ragout with wild mushrooms, broccoli & potato dumplings
26,90€

Dessert

Lebkuchen-Parfait auf marinierten Zwetschgen A1,C,G
Gingerbread-Parfait on marinated plums
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