

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



Tischlein X Deck Dich

in TELTOW

SPEISEKARTE

12 – 22 Uhr

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 Froschkönig Sekt 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

Grimm's präsentiert

Märchenhafte Pfifferlingszeit

Tischlein Deck' Dich in BERLIN-POTSDAM



• VORSPEISE •

vegetarisch Pfifferlingcremesuppe, Kresse G

Chanterelle cream soup, cress

7,90 €

• HAUPTGANG •

vegetarisch Flammkuchen, Pfifferlinge,

Crème fraîche, Zwiebel, Petersilie A1,D,G

Tarte flambée, chanterelles, crème fraîche, onion, parsley

14,90 €

Tagliatelle, Pfifferlinge, Rahmsauce, Hartkäse, Kresse A1,C,D,G

Tagliatelle, chanterelles, cream sauce, hard cheese, cress

16,90 €

Hähnchenbrust, gebratene Pfifferlinge, Basilikumrisotto C,G

Chicken breast, fried chanterelles, basil risotto

19,50 €

• DESSERT •

Mürbeteigcremeschnitte mit Erdbeeren, Minzpesto A1,C,G

Shortcrust pastry cream slices with strawberries, mint pesto

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



*„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.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

VORSPEISEN
„Allerleirauh“

Vitello Tonnato vom Kalb 15,90 €

mit Thunfischcreme & Kapern (AI,C,D,G)
Veal vitello tonnato with tuna cream & capers

Frittierte Sprotten 13,90 €

mit Tomatensalsa & Tabouleh (AI,D,F)
Deep-fried sprats with tomato salsa & tabouleh

Beef Tatar 80g 14,90 €

mit Meersalz, Kaper, Sardelle, Gewürzgurke,
Chilisoße & rote Zwiebel (D,2,3)
*Beef tartare 80g with Sea salt, caper, anchovy,
gherkin, chilli sauce, red onion*

Tomatencarpaccio 12,00 € vegetarisch

mit Burratina, Pesto, Rucola & Kresse (C,G)
Tomato carpaccio with burratina, pesto, rocket & cress

Krautesel 12,90 € vegan

Mix-Salat mit Balsamicodressing, Tomate,
Gurke, Paprika, Karotte & Kresse
*Mixed salad, tomato, cucumber,
pepper, carrot, balsamic dressing, cress*

zusätzlich mit *additionally with*

Hähnchenbruststreifen 3,50 €

Chicken breast strips

mit Garnelen (C) 4,50 €

Prawns

mit Bacon (2,3) 2,50 €

Bacon

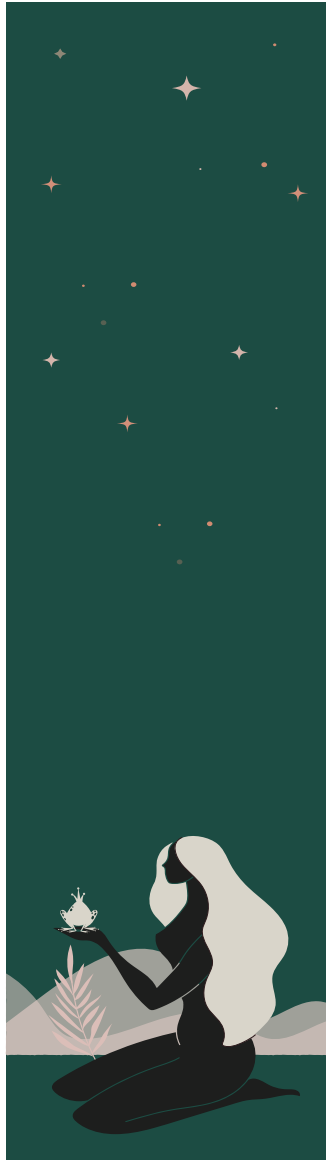
SUPPEN
„Der
Suppenkasper“

Gazpacho mit Basilikum 7,50 € vegan

Gazpacho with basil

Erbsen-Joghurt-Minz Suppe (G) 7,50 € vegetarisch

Pea yoghurt mint soup



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,
damit wir zusammen essen.“*

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,50 €

Paniertes Kalbschnitzel, Kapern, Zitrone, Sardelle, Mayonnaise & Ketchup
Breaded veal escalope, capers, lemon, anchovy, Mayonnaise & Ketchup

optional:

Kartoffelsalat *Potato salad (AI,C,D,G,N,O,I)*

Pommes Frites *French fries (AI,C,D,G,N,I)*

zusätzlich Gurkensalat 3,50 € Aufpreis

Cucumber salad 3,50 € extra

Sellerieschnitzel 15,50 € vegan

mit Gurkensalat, Kartoffel Wedges & vegane Mayonnaise (AI,N)

Celeriac escalope with cucumber salad, potato wedges & vegan mayonnaise

Kalbsleber „Berliner Art“ 21,50 €

mit Jus, Apfelspalten, Zwiebel & Kartoffelstampf (G,N)

Veal liver with jus, apple slices, onions & mashed potatoes

Rumpsteak 28,50 €

220g Rumpsteak rosa gebraten

Pink roasted 220g rump steak

zusätzlich mit *additionally with*

Kräuterbutter *Herb butter (G) 1,50€*

kleine Grillkartoffeln *small grilled potatoes 3,00€*

Pfeffersoße *pepper sauce (G) 2,00€*

gebratene Champignons *fried mushrooms (G) 3,00€*

Gebratene Dorade 19,50 €

mit Pesto, Tomatenragout & Rosmarin Kartoffel (C,G,HI,H3)

Roasted sea bream with pesto, tomato ragout & rosemary potato

Vegetarisch Gnocchi 13,50 €

mit Bärlauchpesto & Hartkäse (AI,C,G,HI,H3)

Vegetarian gnocchi with wild garlic pesto & hard cheese

Spaghetti aglio e olio (AI) 11,90 € vegan

HAUPTSPEISEN
„Hans im Glück“

Grimm Burger 15,90 €

180g hausgemachter Patty aus 100% Weiderind, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgarke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat (A1,C,G,N,O,1,2,3)
180g homemade patty made from 100% grass-fed beef, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, mixed salad

Burger „König Drosselbart“ 15,90 €

Crispy Chicken, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Tomate, Gewürzgarke, Schmorzwiebeln, Mix-Salat (A1,C,G,N,O,1)
Crispy Chicken, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, tomato, gherkin, braised onions, mixed salad

Burger „Das Goldkind“ 15,90 € vegan

Beyond Burger (auf Erbsenproteinbasis), vegane Brioche, veganer Cheddar, veganes Ajvar, Mixsalat, geschmorte Tomaten, vegane Mayonnaise (A1,F,1,2)
Beyond Burger (pea protein based), vegan brioche, vegan cheddar, vegan ajvar, mixed salad, stewed tomatoes, vegan mayonnaise

Zum Burger dazu

extra : Pommes Frites 3,50€ Aufpreis

French fries 3,50€ surcharge

extra : Cole Slaw 2,00€ Aufpreis

Cole Slaw 2,00€ surcharge

extra : Süßkartoffelpommes 4,50€ Aufpreis

Sweet potato fries 4,50€ surcharge

extra : Jalapenos 0,50€ Aufpreis

Jalapenos 0,50€ surcharge

Currywurst 26cm „Bruder Lustig“ 9,90 €

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes Frites & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1)
Berlin currywurst with homemade curry sauce, french fries & mayonnaise



*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.*

FLAMMKUCHEN
„Die Kornähre“

Eisenofen 11,50 €

Flammkuchen mit Crème fraîche, Bacon & Zwiebel (AI,G,2,3)
Tarte flambée with crème fraîche, bacon & onion

Max und Moritz 11,50 € vegetarisch

**Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella,
Crème fraîche & Pesto** (AI,C,G,H3)
Tarte flambée with tomato, mozzarella, crème fraîche & pesto

Böser Wolf 11,50 €

**Flammkuchen mit Crème fraîche, Hackfleisch,
Zwiebeln, Jalapeños & Chilisoße** (AI,G,2,4)
*Tarte flambée with crème fraîche, minced meat,
onions, jalapeños & chilli sauce*

DESSERT
„Der süße Brei“

Kokos-Limetten Panna Cotta 8,50 €

Himbeersorbet (AI,C,G)
Coconut-lime panna cotta with raspberry sorbet

Schokoladen Törtchen nach "Sacher Art" 8,50 €

mit Rhabarberkompott & Vanilleeis (AI,C,F,G,R)
*Chocolate tartlet 'Sacher style' with rhubarb compote
rhubarb compote & vanilla ice cream*



*„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

12 – 22 Uhr

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

www.grimms-hotel.de

Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!

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*

12,00 €



Grimm's Gin Tonic

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

12,50 €



*„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.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Hausgemacht *homemade*

Limonaden *Lemonades (1,2,3,R)*

Erdbeer-Chili-Minze-Limette 0.4L 4,90€
Strawberry-chilli-mint-lime

Mango-Rharbarber-Rosmarin-Zitrone 0.4L 4,90€
Mango-rhubarb-rosemary-lemon

Eistee *Icetea (1,2,3,4,8,9)* 0.4L 4,90€
wechselnde Sorten
Changing varieties

Bier vom Fass *Draft beer*

König Ludwig Helles *(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
Raspberry, woodruff

SudOst 0.5L 4,50€

König Ludwig *(A1,A2,1)* 0.5L 5,90€
Weißbier alkoholfrei | Dunkel | Fürst Dunkel
Non-alcoholic wheat beer | Dark wheat beer | Fürst Dark beer

Warsteiner Pils *(A1,A2)* 0.33L 4,00€
Alkoholfrei
Non-alcoholic

Warsteiner Alster *(A1,A2,3)* 0.33L 4,50€
Alkoholfrei
Non-alcoholic



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

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE
Drinks

Alkoholfreie Getränke *Non-alcoholic*

Mineralwasser <i>Mineral water</i>	0.25L	3,00€
Still, Prickelnd <i>Still / sparkling</i>	0.75L	5,20€
Tafelwasser <i>Table water</i>	0.75L	4,00€
Still, Prickelnd <i>Still / sparkling</i>		
Softdrinks <i>(1,4,8,9)</i>	0.2L	3,30€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite	0.4L	4,50€
Bitter Lemon <i>(1,4,8,9)</i>	0.2L	3,50€
Ginger Ale <i>(1,4,8,9)</i>	0.2L	3,50€
Schweppes Pomegranate	0.2L	3,00€
Saft/Schorle <i>Juice/Spritzer (3)</i>	0.2L	3,30€
Apfel, Ananas, Orange, Maracuja, Rhabarber <i>Apple, pineapple, orange, passion fruit, rhubarb</i>	0.4L	4,90€

Kaffeespezialitäten *Coffee specialities*

Espresso/Doppio <i>(10)</i>	2,60€ / 4,20€
Kaffee <i>(10)</i>	3,00€
Cappuccino <i>(G,10)</i>	3,60€
Latte Macchiato <i>(G,10)</i>	4,00€
Heiße Schokolade <i>(G,10)</i> <i>Hot chocolate</i>	4,00€

Heißgetränke *Hot drinks*

Tee verschiedene Sorten <i>(3)</i> <i>Tea different varieties</i>	3,20€
Frischer Minztee <i>Fresh mint tea</i>	4,60€
Frischer Ingwertee <i>Fresh ginger tea</i>	4,60€



*'Was siehst du, Grauschimmel?' fragte der Hahn.
'Was ich sehe?' antwortete der Esel,
'einen gedeckten Tisch mit schönem Essen und Trinken,
und Räuber sitzen daran und lassens sich wohl sein.'
'Das wäre was für uns' sprach der Hahn.
'Ja, ja, ach, wären wir da!' sagte der Esel.*

COCKTAILS**Cocktails**

Grimm´s Cocktail Nr.1 (1,2,4,8,9)	12,00€
Grimm´s Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
Caipirinha (4,8,R)	9,00€
Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	
Mojito (4,8,R)	10,00€
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	
Pina Colada (1,2,8,9)	9,00€
Weißer Rum, Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft <i>White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	
Grimm's Mali (1,2,4,8,9)	12,00€
Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	
Liebeselixier (1,2,4,8,9)	9,50€
Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	
Moscow Mule (2,4,8,9)	9,00€
Vodka, Limette, Ginger Beer <i>Vodka, lime, ginger beer</i>	
Whiskey Sour (1,2,4,8,9)	9,50€
Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Zucker <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	
Mai Tai	12,00€
Weißer Rum, dunkler Rum, Apricot Brandy, Lime, Zitrone, Mandel <i>White rum, dark rum, apricot brandy, lime, lemon, almond</i>	
Aperol Sour	9,00€
Aperol, Zitrone, Orange, Zucker, Orange <i>Aperol, lemon, orange, sugar, orange</i>	
Planters Punch	9,00€
Dunkler Rum, Zitrone, Orange, Ananas, Grenadine <i>Dark rum, lemon, orange, pineapple, grenadine</i>	
Tropicano alkoholfrei (1,2,4,8,9)	8,00€
Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	
Coconut Kiss alkoholfrei (1,2,8,9,G)	8,00€
Ananassaft, Orangensaft, Cocos-Sirup, Grenadine-Sirup, Sahne <i>Pineapple juice, orange juice, coconut syrup, grenadine syrup, cream</i>	



„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“

MON - SON

Tischlein X Deck Dich
in TELTOW

12 - 22 Uhr

SPRITZ,
GIN,
LONGDRINKS
&
BRÄNDE

Spritz

Grimm's Aperitivo (auch alkoholfrei erhältlich) (R)	7,00€
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze <i>Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint</i>	
Aperol Spritz (1,8,R)	8,50€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Hugo (1,8,R)	8,50€
Holunder, Prosecco, Soda, Limette, Minze <i>Elderberry, prosecco, soda, lime, mint</i>	
Lillet Wild Berry (1,8,R)	8,50€
Lillet Rose, Wild Berry <i>Lillet Rose, wild berry</i>	

Gin Menü

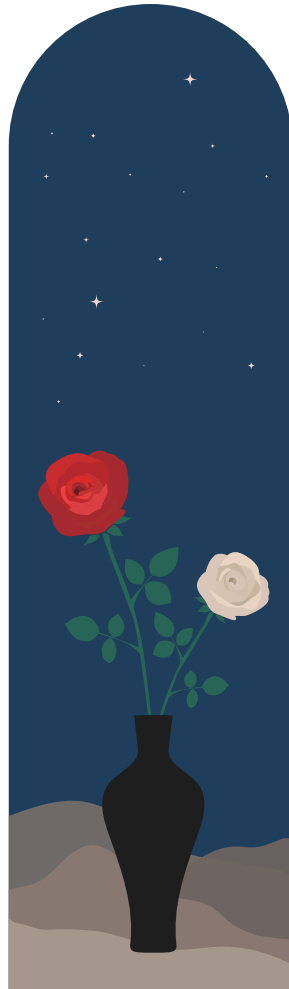
Grimm's Gin Tonic (8,11,R)	12,50€
Grapefruit, Rosmarin & Tonic Water <i>Grapefruit, rosemary & tonic Water</i>	
Bombay Sapphire Gin (8,11,R)	9,00€
Tonic Water	
Tanqueray London Dry Gin (8,11,R)	9,00€
Tonic Water	
Hendricks Original Gin (8,11,R)	12,00€
Gurke & Tonic Water <i>Cucumber & tonic water</i>	
Berliner Brandstifter Dry Gin (8,11,R)	12,00€
Gurke, Tonic Water <i>Cucumber, tonic water</i>	
Monkey 47 (8,11,R)	17,00€
Tonic Water	

Longdrinks

Campari Orange/Soda (1,2,4,8,9)	8,00€
Cuba Libre (1,2,4,8,9,10)	8,00€
Vodka Tonic/Lemon/Red Bull (1,2,4,8,9)	9,00€
Whiskey Coke (1,2,4,8,9,10)	8,00€

Brände

Schladerer Mirabell 42%	2cl	4,50€
Schladerer Badischer Obstbrand 40%	2cl	4,50€
Schladerer Wald-Himbeergeist 41%	2cl	4,50€
Schladerer Williams-Christ Birne 40%	2cl	4,50€
Hennessy VSOP 40% (1,R)	2cl	7,00€
Remy Martin VSOP 40% (1,R)	2cl	6,50€



*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.*

WEINKARTE*Wine list***Flaschenweine** *Bottled wines (5,R)***Schaumweine** *Sparkling wines***Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut**

DSbA, trocken, Riesling

0,75L 36,00€

Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung.

0,1L 6,00€

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***Cremant Grande Cuvée Blanc Brut AC****Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund**

0,75L 49,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus,**lychee & floral notes with a hint of brioche,**Maison Veuve Ambal, Burgundy.***Cremant Grande Cuvée Rosé Brut AC****Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit & Frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund**

0,75L 55,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay,**fruitiness & freshness with tart aromas of currant,**raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

WEINKARTE*Wine list***Weiß** *White***Schneeweißchen****QbA; vegan; trocken, Riesling****0.75L 26,00€****Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von weißem Apfel & Weinbergspfirsich.****0,2L 8,50€****Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland***QbA; vegan; dry, Riesling**Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple & vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany***Wassernixe****QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe****0.75L 25,00€****Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.****0,2L 8,00€****Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland***QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe**Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.**With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany***Grauburgunder Q.b.A.****2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft, mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish****0.75L 28,00€****Weingut MANZ, Rheinhessen****0,2L 9,00€***2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt & mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen*

WEINKARTE
Wine list

Weinschorle *Wine spritzer* 0.2L 6,90€

Rosé

Dornrößchen

QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier 0.75L 25,00€

Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel 0.2L 7,50€

mit klarer Struktur & harmonischer Säure.

Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland

QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier

Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with

a clear structure & harmonious acidity.

Winzerhof Stahl, Franconia, Germany

Grimm's Edition (Flaschenweine) (5,R)

Wünsch dir was *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc 0.75L 39,00€

Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem

Obst & exotischen grünen Noten.

Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

IGT; dry; Sauvignon Blanc

Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit &

exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy

Lang lebe der König *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah 0.75L 45,00€

Trocken & umhüllend mit einem leichten

tanninhaltigen Abgang.

Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah

Dry & enveloping with a light tannic finish

Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy

WEINKARTE*Wine list***Rot red****Le Grand Rêve Réserve**

IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 24,00€
Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 7,50€
einer angenehmen Süße.

SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich

*IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah
Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with
a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France*

La Tribuna, Valencia DO**Bodegas Viveros Cambra**

2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende 0.75L 24,00€
Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 7,50€
Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien

*2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and
ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velviness
Alicante/Spain*

Rosso Piceno Superiore DOC, *Bio

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 24,00€
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 7,50€
Castel di Lami/Italien

*2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry,
forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis,
Castel di Lami/Italy*

Rosenrot

QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 28,00€
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,00€
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*