

Grimm's märchenhafte

# Winterzeit

## Suppen

Vegetarisch Rote-Linsencremesuppe mit Kokosmilch & Chili A1,G,N,O  
*Cream of red lentil soup with coconut milk & chilli*

7,90€

## Vorspeisen

Geflügelleber Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee auf Feldsalat A1,G,C,N,O  
*Poultry liver mousse wrapped in Baumkuchen with port wine jelly on lamb & lettuce*

16,90€

Vegetarisch Rote Bete Bällchen mit Hummus & Trüffel Mayonnaise A1,C,G,N,O  
*Beetroot balls with hummus & truffle mayonnaise*

8,90€

## Hauptgänge

Ofenfrische Gänsekeule mit Geflügeljus, Rotkohl- & Grünkohl  
dazu Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,G,N,O  
*Oven-fresh leg of goose with poultry jus, red cabbage & kale  
served with potato dumplings in breadcrumb butter*

29,90€

12 Stunden geschmorte Rinderbacken in Portweinsauce mit  
Rosenkohl & getrüffeltem Kartoffelpüree A1,G,N,O  
*Beef cheeks braised for 12 hours in port wine sauce with  
Brussels sprouts & truffled mashed potatoes*

28,90€

Geschmorte Entenbrust mit Preiselbeersöße,  
Rotkohl, Süßkartoffelpüree & gebrannte Mandeln-Crunch A1,G,N,O  
*Braised duck breast with cranberry sauce, red cabbage,  
sweet potato puree & roasted almond crunch*

26,90€

Vegetarisch Süßkartoffel-Linsen-Curry mit Kokosmilch & Kurkuma-Mandelreis A1,N,O  
*Sweet potato and lentil curry with coconut milk & turmeric almond rice*

19,90€

## Dessert

Lauwarme Zimtschnecke mit Vanilleeis & Schlagsahne A1,G  
*Lukewarm cinnamon bun with vanilla ice cream & whipped cream*

9,90€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage

*Tischlein X Deck Dich*

G