

Grimm's präsentiert
Weihnachtliche Speisekarte
ab 11.11.2024

vegetarisch Maronencremesuppe (G)

Chestnut cream soup

7,00€

mit Gänseklein with giblets (N) **7,90€**

**Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit
Preiselbeer-Pflaumen-Chutney & gebratener Birne**

Smoked duck breast on lamb's lettuce with cranberry plum chutney & fried pear

10,50€

**vegan Kohlrabi Carpaccio mit Limettenvinaigrette,
Walnüssen & Frisée Salat (H3)**

Kohlrabi carpaccio with lime vinaigrette, walnuts & frisée salad

9,50€

Pulled Goose Burger

Konfierte Gans mit Rotkohl, gebratenem Apfel &

Semmelknödelpommes (A1,C,G,N)

Confid goose with red cabbage, fried apple & bread dumpling fries

15,40€

Gänsekeule oder Brust mit Orangensoße,

Rotkohl, Grünkohl & Kartoffelklöße (A1,N)

Goose leg or breast with orange sauce, red cabbage, kale & potato dumplings

24,00€

Lebkuchen gebeiztes Lachsfilet, Wirsing in Rahm mit Dillkartoffeln (D,G)

Gingerbread marinated salmon fillet, savoy cabbage in cream with dill potatoes

19,50€

Karamell-Zimt-Brownie mit Crumble & Himbeersoße (A1,C,G)

Caramel cinnamon brownie with crumble & raspberry sauce

7,90€

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 & Deck dich