



Grimm's präsentiert:

Zwischen den Jahren

Suppe Soup

Soljanka mit saurer Sahne & Zitrone G,N,O
Solyanka with sour cream & lemon
7,90€

Vorspeisen Starters

Lachs-Kartoffel-Rösti-Bällchen mit Meerrettich & frischer Zitrone A1,C,G,N,O
Salmon-potato-rösti-balls with horseradish & fresh lemon
8,90€

Römersalat mit gebratenen Garnelen, Grana Padano, Cherry-Tomaten & Aioli A1,C,G,N,O
Romaine lettuce with pan fried prawns, Grana Padano, cherry tomatoes & aioli
18,90€

Hauptspeisen Main course

Rinderfilet vom Weiderind mit Sauce Choron, geröstetem Blumenkohl,
pochiertem Ei dazu getrüffeltes Kartoffelpüree A1,C,G,N,O
Fillet of beef with choron sauce, roasted cauliflower, poached egg & truffled mashed potatoes
29,90€

Scharfe Garnelen auf Spaghetti in Kustentierschaum mit
Parmesankäse & knusprigen Salbei A1,C,G,N,O
Spicy prawns on spaghetti in shellfish foam with parmesan cheese & crispy sage
22,90€

Frischer Blumenkohl mit Semmel Butter, Petersilienkartoffel,
pochiertem Ei & Tomaten Buttersauce A1,C,G,N,O
Fresh cauliflower with breadcrumb butter, parsley potato, poached egg & tomato butter sauce
16,90€

Tischlein X Deck Dich



Weitere Speisen auf der Rückseite
See back for more menus

