



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*





Grimm's präsentiert:

*Zwischen den Jahren*

## *Heißstein Menü*

Hot stone menu

Nur mit Vorbestellung und einem Tag Vorlaufzeit erhältlich.  
*Available by pre-order only, with one day's notice.*

### *Zum aufwärmen*

*To warm up*

Brot & Dip

*Bread & dip*

### *Vorspeise*

*Starter*

Soljanka mit sauer Sahne & Zitrone

*Solyanka with sour cream & lemon*

### *Hauptgang*

*Main course*

Auf dem heißen Stein zum selbst zubereiten:

*To be prepared on the hot stone:*

200 g Rinderfilet vom Weiderind, 6 Garnele, 100g Hähnchenbruststreifen

*200g fillet of beef, 6 prawns, 100g chicken breast strips*

Bohnen Gemüse, Cäsar Salat, Kräuterbutter, Aioli, Trüffel-Mayonnaise, gerösteter Blumenkohl, gepickelte Zwiebeln, Käse-Pommes frites, Jalapeño & getrüffeltes Kartoffelpüree A1,C,G,N,O

*Beans, vegetables, Caesar salad, herb butter, aioli, truffle mayonnaise,*

*roasted cauliflower, pickled onions, cheese fries, jalapeño & truffled mashed potatoes*

### *Dessert*

*Dessert*

Überraschungsdessert

*Surprise dessert*

 Pro Person 59.90€ 

### *Unsere Weinempfehlung*

*Our wine recommendation*

Rosenrot rot

Trocken, Q.b.A., Cabernet Sauvignon

Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen Aromen & einem leichten

Duft von Zedernholz. Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland.

*Dry, Q.b.A., Cabernet Sauvignon,*

*Sweet berry note, complemented by vegetal flavours & a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany.*

0.75L 28.00€    0.2L 9.00€

*Tischlein X Deck Dich*