



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 saurer 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