

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

*Speisen wie im Märchen*



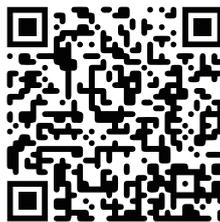
*Tischlein X Deck Dich*

in BERLIN

**SPEISEKARTE**

12 – 22 Uhr

**Wochenkarte / Businesslunch**



**Grimm's Hotel Potsdamer Platz**  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

[www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN



„Märchenhaft speisen am Potsdamer Platz“

**W**ir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Berlin. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem täglich wechselnden Mittagslunch - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant, bevor Sie zu neuen Großstadt-Abenteuern starten!

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

**B**eginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Grimm's Aperitivo und lassen Sie sich mit den Weinen des Hauses Schneeweißchen & Rosenrot durch den Abend begleiten.

„Taste the fairy tale“

**U**m den Abend abzurunden, empfehlen wir unseren eigens gebrannten Grimm's Gin - entweder pur oder als Longdrink mit Aromen von Mandarinenminze und grünem Tee.

Sie werden sich fühlen wie Hans im Glück!

*PS: Unsere hauseigenen Weine & Spirituosen können Sie auch zuhause genießen. Sprechen Sie uns gerne an.*

Grimm's Hotel Potsdamer Platz  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

[www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)





*„Tischlein, deck' dich.“ Augenblicklich war es mit Speisen besetzt,  
so gut wie sie der Wirt nicht hätte herbeischaffen können, und  
wovon der Geruch den Gästen lieblich in die Nase stieg.*

**SUPPE**  
*Soup*

**Das Aschenputtel 7,90 €** vegetarisch

**Tomaten-Cremesuppe mit Petersillien-Pesto** (A,I,G,N,O)  
*Cream of tomato soup with parsley pesto*

**Paprikacremesuppe 7,90 €**

**aus geschmorter Paprika mit saurer Sahne** (A,I,G,N,O)  
*Cream of braised bell pepper soup with sour cream*

**DER FUCHS**  
**UND**  
**DIE GÄNSE**  
*Snacks & Starters*

**Nussiger Hummus 8,90 €** vegan

**mit Brot Chip**  
*Nutty hummus with bread chip*

**Kartoffelzigarre 7,90 €** vegetarisch

**mit Kräuter Dip** (A,I,F)  
*Potato cigar with herb dip*

**Halbe Mozzarellakugel 8,90 €** vegetarisch

**mit Strauchtomaten, Rucola & Pesto** (G,H)  
*Half mozzarella ball with vine tomatoes, arugula & pesto*

**Lachs-Frischkäserösti 9,90 €**

**auf Sahne Meerrettich** (A,I,C,G,N,O)  
*Salmon and fresh cheese rösti with horseradish cream*

**Fisch vom Feld 9,90 €** vegan

**3 Vegane Fisch-Nuggets auf Trüffelmayonnaise** (A,I,N,O)  
*3 Vegan fish nuggets on truffle mayonnaise*

Extra :

**Grana Padano 1,50€      Preiselbeeren 1,50€**

**SALAT**  
*Salad*

**Die drei grünen Zweige** vegetarisch

**Blattsalate, Tomate, Gurke, Zitrone-Olivenöl Dressing**  
*Green salad, tomato, cucumber, lemon-olive oil dressing*

**Klein/Small 5,90 €**

**Groß/ Large 8,90 €**

**Die drei Vögelchen 14,90 €**

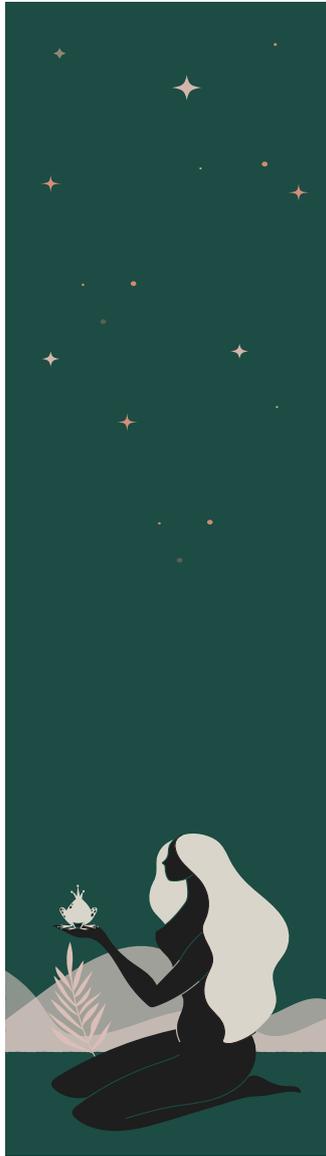
**Römersalat, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Brotchips, Caesar-Dressing** (C,G,N)  
*Romaine salad, chicken breast stripes, parmesan, bread chips, caesar dressing*

**Das Glückskind 16,90 €**

**Salat Bowl mit Mozzarella, Tomate, Gurke, Chimichurri Sauce & Kartoffelzigarre** (A,I,C,G,F)  
*Salat Bowl mit Mozzarella, Tomate, Gurke, Chimichurri Sauce & potato cigar*

**Alter Sultan 16,90 €**

**Salat Bowl mit gebratenem Lachsfilet, Cherry-Tomaten, Gurke & gerösteten Saaten** (A,I,C,G,F)  
*Salad bowl with fried salmon fillet, cherry tomatoes, cucumber & roasted seeds*



*„Nun schieb mir dein goldenes Tellerlein näher,  
damit wir zusammen essen.“*

**FLAMMKUCHEN***Tarte Flambée***Der Eisenofen 13,90 €****Speck, Zwiebeln & Sauerrahm (AI,G,2,3)***Bacon, onions & sour cream***Wichtelmann 13,90 € vegetarisch****Ziegenkäse, Pfirsich, Thymian, rote Zwiebel, Käse & Sauerrahm (AI,G)***Goat cheese, peach, thyme, red onion, cheese & sour cream***Der böse Wolf 14,90 €****Rinderhackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)***Minced beef, jalapeños onions, cheese & sour cream***Vom Fischer und seiner Frau 14,90 €****Hausgemachter BBQ-Lachs, Ofengemüse, Käse & Sauerrahm (AI,G,N,O)***Homemade BBQ salmon, oven grilled vegetables, cheese & sour cream***Drei Käse Hoch 14,90 € vegetarisch****Brie, Mozzarella, Ziegenkäse, Preiselbeeren,****Balsamico Glace & Sauerrahm (AI,G)***Brie, mozzarella, goat's cheese, cranberry, balsamic glaze & sour cream***Großmutter Feuerbohne 12,90 € vegan****Hummus, Ofengemüse, Rucola & scharfe Sauce (AI,P)***Hummus, oven vegetables, arugula & hot sauce***Hänsel & Gretel 13,90 € vegetarisch****Tomate, Mozzarella, Sauerrahm & Pesto (AI,G,N,O)***Tomato, mozzarella, sour cream & pesto*



*Sie machte sich sogleich Salat daraus und aß sie in voller Begierde auf.  
Sie hatten ihr aber so gut, so gut geschmeckt,  
dass sie den andern Tag noch dreimal soviel Lust bekam.*

**BURGER****Wilhelm 14,90 €**

**140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O)**

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

**Jacob 2.0 15,90 €**

**Pulled-Beef mit BBQ-Sauce, Römersalat, Tomate, Gurke, scharfen Zwiebeln, Krautsalat dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)**

*Pulled beef with BBQ sauce romaine lettuce, tomato, cucumber, spicy onions, coleslaw, ketchup & mayonnaise*

**Grimm's Burger 15,90 €**

**140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Speckstreifen, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)**

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, bacon stripes, lettuce, cucumber, burger sauce, tomato, fries, ketchup & mayonnaise*

**Der Eisenhans 15,90 € scharf**

**140g hausgemachter Patty aus 100% Rind mit Cheddar Käse, Karamalisierte Zwiebeln, Jalapeños, scharfe Soße, Salat, Gurke, Burgersauce, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)**

*140g homemade patty from 100% beef with cheddar, caramelized onions, jalapeños, spicy sauce, lettuce, pickles, burger sauce, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

**Krautesel 16,90 €**

**FairMast Backhähnchen mit Brie, Preiselbeeren, Salat, Gurke, Tomate dazu Pommes, Ketchup & Mayonnaise (A1,C,G,N,O,1,2,3)**

*FairMast fried chicken with brie, cranberries, lettuce, cucumber, tomato served with fries, ketchup & mayonnaise*

**\* Süßkartoffelpommes 2,90 € Aufpreis**

**\* Sweet potatoe fries 2,90 € extra**

**Zwerg Nase 15,90 € vegan**

**Gemüsepatty aus Karotte, Mais, Blumenkohl, Zwiebel, Paprika im Sauerteig-Kartoffel Bun mit veganer Trüffel-Mayonnaise, Tomate, Gurke, Salat dazu Pommes & Ketchup (A1,N,O)**

*Vegetable patty made from carrot, sweetcorn, cauliflower, onion, pepper in a sourdough potato bun with vegan truffle mayonnaise, tomato, cucumber, salad served with fries & ketchup*



*„Komm, Rotkäppchen, da hast du ein Stück Kuchen und  
eine Flasche Wein, bring das der Großmutter hinaus.“*

## HAUSMÄRCHEN

### **Grimm's Dreierlei 27,90 € p.P**

aus der Pfanne & dem Ofen Rinderhüftsteak, Backhähnchen,  
Brisket, frische Zitrone, BBQ-Sauce, Süßkartoffelpommes,  
Kartoffelzigarre & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,G,F,N,O)

*Grimm's trio from the pan & the oven Beef rump steak, fried chicken, brisket,  
fresh lemon, BBQ sauce, sweet potato fries, potato cigar & potato-cucumber salad*

### **Rotkäppchen 14,90 €**

Spaghetti Bolognese mit Rinderhacksauce  
nach Grimm's Rezept & Grana Padano (AI,G,N,O)

*Spaghetti Bolognese with minced beef sauce  
à la Grimm's recipe & Grana Padano*

### **Das Meerhäschen 24,90 €**

Lachsfilet auf grünem Spargel mit Pommery-Senfsauce & Basmatireis (AI,C,G,N,O)

*Salmon fillet on green asparagus with Pommery mustard sauce & basmati rice*

### **Der starke Hans 27,90 €**

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit  
Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,D,G,N,O)

*Viennese veal escalope with lemon, cranberries & potato and cucumber salad*

### **Der Räuberbräutigam 24,90 €**

Steak aus der Rinderhüfte mit Kräuterbutter,  
grünem Spargel, & Parmesankartoffeln (G)

*Beef rump steak with herb butter, green asparagus &  
mashed potatoes with parmesan*

### **Bruder Lustig 12,90 €**

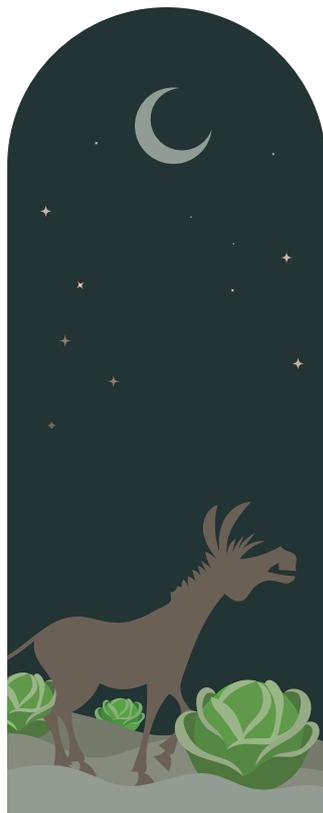
Berliner Currywurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup  
nach Grimm's Rezept, Röstzwiebeln & Pommes Frites (AI,C,G,N,O,I,7)

*Berlin currywurst with homemade curry ketchup  
à la Grimm's recipe, roasted onions & french fries*

### **Goldkrönchen 19,90 €**

Hausgemachte Berliner Rinderboulette mit  
Pommery-Senfdip, Röstzwiebeln & Kartoffel-Gurkensalat (AI,C,G,N,O)

*Homemade Berlin beef meatball with Pommery mustard dip,  
fried onions & potato-cucumber salad*



*Als er ein Weilchen da gesessen hatte, so schwebte eine Wolke heran,  
ergriff ihn, trug ihn fort und zog eine Zeitlang am Himmel her,  
dann senkte sie sich und ließ sich über einen großen,  
rings mit Mauern umgebenen Krautgarten nieder,  
also daß er zwischen Kohl und Gemüse sanft auf den Boden kam.*

MON - SON

Tischlein X Deck Dich  
in BERLIN

12 - 22 Uhr

## HAUSMÄRCHEN

### **Backhähnchen ohne Hahn 18,90 €**

**Buttermilch-Hähnchen mit frischer Zitrone,  
Preiselbeeren & Kartoffel-Gurkensalat (A1,C,G,N,O)**  
*Buttermilk chicken with fresh lemon, cranberries & potato-cucumber salad*

### **Daumesdick 19,90 €**

**Brisket aus langsam geschmorter Rinderbrust mit  
BBQ-Sauce, Krautsalat & Süßkartoffelpommes (A1,C,G,N,O)**  
*Slow braised beef brisket with BBQ sauce, coleslaw & sweet potato fries*

### **Fisch Vom Feld 15,90 € vegan**

**Vegane Fisch-Nuggets mit Zitrone,  
veganer Trüffel-Mayonnaise & Süßkartoffelpommes (A1)**  
*Vegan fish nuggets with lemon, vegan truffle mayonnaise & sweet potato fries*

## DESSERT

### **Apfelstrudel 7,90 €**

**Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagsahne (A1,G,HI,H3)**  
*Apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream*

### **Grimms drei kleine Schweinchen 7,90 €**

**Rote Grütze, Panna Cotta & Vanillesauce (A1,C,G)**  
*Red fruit jelly, panna cotta & vanilla sauce*

### **Käsige Aussicht 14,90 €**

**Brie, Appenzeller Käse, Blauschimmelkäse,  
Preiselbeeren, Trauben & Nüsse dazu Brot & Butter (A1,G)**  
*Brie, Appenzeller cheese (Swiss cheese), blue cheese,  
cranberries, grapes & nuts served with bread & butter*



WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK' DICH" IN BERLIN

*Speisen wie im Märchen*



*Tischlein X Deck Dich*

in BERLIN

**GETRÄNKEKARTE**

12 – 00 Uhr

**Grimm's Hotel Potsdamer Platz**  
Flottwellstraße 45 | 10785 Berlin | Germany

[www.grimms-hotel.de](http://www.grimms-hotel.de)

*Das perfekte Geschenk für jeden Anlass!*

# Grimm's Gin

*Wir haben zusammen mit dem Berliner Traditionsunternehmen Mampe einen unverwechselbaren Gin kreiert - unseren Grimm's Gin.*

*Together with the Berlin's traditional company Mampe, we have created a distinctive gin, our Grimm's Gin.*



**Ab sofort in unseren Hotels erhältlich für nur 59€**

*Available now in our hotels for only €59*

**Facettenreich und bunt wie die Welt der Märchen.  
Mit feinen fernöstlichen Noten von Mandarinenminze,  
grünem Tee und Wacholder - zusammen mit  
einem Hauch Orient durch Kardamon.  
Auch zum Genießen als Longdrink an unserer Bar.**

*Multifaceted and colorful like the world of fairy tales. With fine far eastern notes of tangerine mint, green tea and juniper - together with a touch of the orient from cardamom. Also to enjoy as a long drink at our bar.*

**Abgabe nur an Personen über 18 Jahre**

# Grimm's Signatur Drinks



## Grimm's Cocktail Nr.1

*Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja,  
Ananas, Blue Curacao*  
*Grimm's Gin, lime juice, passion fruit,  
pineapple, blue curacao*

13,00 €



## Grimm's Gin Tonic

*Grimm's Gin, Grapefruit,  
Rosmarin & Tonic Water*  
*Grimm's Gin, grapefruit,  
rosemary & tonic Water*

12,50 €



*„Tischlein, deck' dich!" gesagt,  
so war es gedeckt und mit den schönsten Schüsseln reichlich besetzt.  
Da ward eine Mahlzeit gehalten,  
wie der gute Schneider noch keine in seinem Hause erlebt hatte,  
und die ganze Verwandtschaft blieb beisammen  
bis in die Nacht, und waren alle lustig und vergnügt.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in BERLIN

12 - 00 Uhr

GETRÄNKE

*Drinks*

**Vorne weg *Aperitif***

**Grimm's Aperitivo** (auch alkoholfrei erhältlich) (R) 8,00€  
**Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone, Minze**  
*Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, lemon, mint*

**Aperol Spritz** (1,8,R) 9,00€  
**Aperol, Prosecco, Soda, Orange**

**Lillet Wild Berry** 1,8,R) 9,50€  
**Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren**  
*Lillet, Schweppes Wild Berry, Berries*

**Bier vom Fass *Draft beer***

**König Ludwig Helles** (A1,A2) 0.3L 3,90€  
0.5L 5,90€

**König Ludwig Hefeweizen Hell** (A1,A2) 0.3L 3,90€  
0.5L 5,90€

**Warsteiner Pils** (A2) 0.3L 3,90€  
0.4L 5,00€

**Alster Pils** (A1,A2,1,2,3,8,10,11) 0.3L 3,90€  
0.4L 5,00€

**Aus der Flasche *Bottled beer***

**Berliner Kindl Weisse** (A1,A2,1) 0.33L 4,50€  
**Himbeere, Waldmeister**  
*Raspberry, Woodruff*

**König Ludwig** (A1,A2,1) 0.5L 5,90€  
**Weißbier alkoholfrei**  
*Non-alcoholic wheat beer*

**Warsteiner Pils** (A1,A2) 0.33L 4,00€  
**Alkoholfrei**  
*Non-alcoholic*

**Warsteiner Alster** (A1,A2,1,2,3,8,10,11) 0.4L 4,50€  
**Alkoholfrei**  
*Non-alcoholic*



*Kaum hatte er davon getrunken,  
so fühlte er seine Krankheit verschwinden,  
und war stark und gesund wie in seinen jungen Tagen.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in BERLIN

12 - 00 Uhr

GETRÄNKE  
*Drinks*

**Alkoholfreie Getränke** *Non-alcoholic*

**Mineralwasser** *Mineral water*

**Still, Prickelnd**

*Still / Sparkling*

0.25L 3,00€

0.75L 5,20€

**Tafelwasser** *Table water*

**Still, Prickelnd**

*Still / Sparkling*

0.75L 4,00€

**Softdrinks** *(1,4,8,9)*

**Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite**

0.2L 3,50€

0.4L 4,90€

**Fritz Limo** *(1,4,8,9)*

**Honigmelone, Apfel-Kirsch-Holunder**

*Honeydew melon, apple-cherry-elderberry*

0.2L 3,60€

**Bitter Lemon, Ginger Ale,  
Tonic Water, Schweppes Pomegranate**

0.2L 4,00€

**Saft/Schorle** *Juice/Spritzer (3)*

**Apfelsaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar,  
Rhabarbernektar, Johannisbeernektar**

*Apple juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit nectar,  
rhubarb nectar, blackcurrant nectar*

0.2L 3,50€

0.4L 4,90€

**Kaffeespezialitäten** *Coffee specialities*

**Espresso/Doppio** *(10)*

2,80€ / 4,40€

**Kaffee** *(10)*

*Coffee*

3,20€

**Cappuccino** *(G,10)*

3,80€

**Latte Macchiato** *(G,10)*

4,20€

**Heiße Schokolade** *(G,10)*

*Hot chocolate*

5,00€

**Heißgetränke** *Hot drinks*

**Tee verschiedene Sorten** *(3)*

*Tea different varieties*

3,20€

**Frischer Minztee**

*Fresh mint tea*

4,60€

**Frischer Ingwertee**

*Fresh ginger tea*

4,60€



*„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“*

COCKTAILS&  
GIN**Cocktails**

<b>Grimm's Cocktail Nr.1</b> (1,2,4,8,9)	13,00€
<b>Grimm's Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao</b> <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	
<b>Caipirinha</b> (4,8,R)	10,00€
<b>Cachaca, Limette, Rohrzucker</b> <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	
<b>Mojito</b> (4,8,R)	11,00€
<b>Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda</b> <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	
<b>Whiskey Sour</b> (1,3,8)	9,50€
<b>Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Zucker</b> <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	
<b>Moskito alkoholfrei</b> (1,3,R)	9,00€
<b>Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker</b> <i>Ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	
<b>Tropicano alkoholfrei</b> (1,3)	9,00€
<b>Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette</b> <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	

**Gin Menü**

<b>Grimm's Gin Tonic</b> (8,11,R)	12,50€
<b>Grapefruit, Rosmarin &amp; Tonic Water</b> <i>Grapefruit, Rosemary &amp; Tonic Water</i>	
<b>Bombay Sapphire Gin</b> (8,11,R)	10,00€
<b>Tonic Water</b>	
<b>Hendricks Original Gin</b> (8,11,R)	12,00€
<b>Gurke &amp; Indian Tonic Water</b> <i>Cucumber &amp; Indian Tonic Water</i>	
<b>Berliner Brandstifter Dry Gin</b> (8,11,R)	12,00€
<b>Gurke &amp; Tonic Water</b> <i>Cucumber &amp; Tonic Water</i>	



*Und da wurde die Hochzeit des Königssohns mit dem Dornröschen  
in aller Pracht gefeiert, und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in BERLIN

12 - 00 Uhr

LONGDRINKS  
&  
SPIRITUOSEN

**Longdrinks**

<b>Campari Orange/Soda</b> <i>(1,2,4,8,9)</i>	9,00€
<b>Cuba Libre</b> <i>(1,2,4,8,9,10)</i>	9,00€
<b>Vodka Tonic/Lemon</b> <i>(1,2,4,8,9)</i>	9,00€
<b>Jack Daniel´s Coke</b> <i>(1,2,4,8,9,10)</i>	9,00€

**Brände**

<b>Schladerer Williams-Christ Birne</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Mirabell</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Wald-Himbeergeist</b>	2cl 4,50€

**Grappa**

<b>Grappa Nonino il Merlot</b>	2cl 4,50€
<b>Grappa Nonino lo Chardonnay</b>	2cl 4,50€

**Cognac**

<b>Hennessy VSOP Cognac</b> <i>(1,R)</i>	2cl 7,00€
<b>Remy Martin VSOP 40%</b> <i>(1,R)</i>	2cl 6,50€

WEINKARTE  
Wine list

**Flaschenweine** *Bottled wines* (5,R)

**Schaumweine** *Sparkling wines*

**Cremant Grande Cuvée Blanc Brut AC**

Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, Zitrusfrucht, Lychee & floralen Noten mit einem Hauch Brioche, Maison Veuve Ambal, Burgund 0.75L 49,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté & Gamay, citrus, lychee & floral notes with a hint of brioche, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

**Cremant Grande Cuvée Rosé Brut AC**

Cuvée aus Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, Fruchtigkeit & Frische mit herben Aromen von Johannisbeere, Himbeere, Kräutergewürze, Maison Veuve Ambal, Burgund 0.75L 55,00€

*Cuvée of Pinot Noir, Gamay & Chardonnay, fruitiness & freshness with tart aromas of currant, raspberry, herbal spices, Maison Veuve Ambal, Burgundy.*

**Grimm's Edition (Flaschenweine)** (5,R)

**Wünsch dir was** *Weiß*

IGT; trocken; Sauvignon Blanc 0.75L 27,00€

Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem Obst & exotischen grünen Noten. 0.2L 8,50€

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

*IGT; dry; Sauvignon Blanc*

*Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit & exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

**Lang lebe der König** *Rot*

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah 0.75L 25,00€

Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang. 0.2L 7,50€

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italien

*IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah*

*Dry & enveloping with a light tannic finish  
Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy*

WEINKARTE*Wine list***Weiß** *White***Schneeweißchen****QbA; vegan; trocken, Riesling** 0.75L 29,00€**Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von** 0,2L 9,00€**weißem Apfel & Weinbergspfirsich.****Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland***QbA; vegan; dry, Riesling**Juicy, fresh & mineral with flavours of white apple & vineyard peach. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany***Wassernixe****QbA; vegan; trocken; Riesling/Scheurebe** 0.75L 27,00€**Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango &** 0,2L 8,50€**Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.****Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland***QbA; vegan; dry; Riesling/Scheurebe**Fruity, elegant flavours of apricot, mango & grapefruit.**With well-integrated acidity. Winzerhof Stahl, Franconia, Germany***Grauburgunder Q.b.A.****2021, Trocken, reifer Birnen- & Melonenduft,** 0.75L 30,00€**mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish** 0,2L 9,50€**Weingut MANZ, Rheinhessen***2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt & mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen***Weinschorle** *Wine spritzer* 0.2L 7,50€**Rosé****Dornröschen****QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier** 0.75L 26,00€**Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel** 0.2L 8,00€**mit klarer Struktur & harmonischer Säure.****Winzerhof Stahl, Franken, Deutschland***QbA; vegan; dry; Pinot Noir/Pinot Meunier**Nuances of bright berries & a hint of pomegranate with a clear structure & harmonious acidity.**Winzerhof Stahl, Franconia, Germany*

**WEINKARTE***Wine list***Rot red****Le Grand Rêve Réserve**

**IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 26,00€**  
**Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 8,00€**  
**einer angenehmen Süße.**

**SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, Frankreich**

*IGP; semi-dry, Carignan, Grenache Noir, Syrah*

*Powerful, vegan; fruity, intense & very soft with*

*a pleasant sweetness. SCA FONJOYA; Languedoc-Roussillon, France*

**La Tribuna, Valencia DO****Bodegas Viveros Cambra**

**2020, Monastrell, Syrah, kräftige Struktur, animierende 0.75L 27,00€**  
**Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 8,50€**

**Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien**

*2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and*

*ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velvetiness*

*Alicante/Spain*

**Rosso Piceno Superiore DOC, \*Bio**

**2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 27,00€**  
**Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 8,50€**

**Castel di Lami/Italien**

*2018, Montepulciano & Sangiovese, aromas of cherry,*

*forest floor & a hint of cinnamon spice, Tenuta de Angelis,*

*Castel di Lami/Italy*

**Rosenrot**

**QbA; vegan; trocken; Cabernet Sauvignon 0.75L 30,00€**  
**Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,50€**

**Aromen & einem leichten Duft von Zedernholz.**

**Emil Bauer GbR, Pfalz, Deutschland**

*QbA; vegan; dry; Cabernet Sauvignon*

*Sweet berry note, complemented by vegetal flavours &*

*a light scent of cedar wood. Emil Bauer GbR, Pfalz, Germany*