

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



*Tischlein X Deck Dich*

in TELTOW

**SPEISEKARTE**

12 – 22 Uhr

**Grimm's Hotel Berlin-Potsdam**  
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

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

WILLKOMMEN IM "TISCHLEIN DECK' DICH" IN TELTOW



„Speisen wie im Märchen“

**W**ir begrüßen Sie von ganzem Herzen in unserem Restaurant „Tischlein deck' Dich“ in Teltow. Lassen Sie sich von märchenhaften Kreationen aus unserer Küche Ihren Gaumen verwöhnen. Ob abwechslungsreiche & saisonale Empfehlungen, unserem beliebten Grimm's Burger oder dem zauberhaften Brunch am Sonntag - genießen Sie die große Auswahl an Köstlichkeiten in unserem Restaurant.

„Zur Speis' kommt auch unser Trank“

**B**eginnen Sie den Abend majestätisch mit dem prickelndem Froschkönig Sekt 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-bereit zu neuen Abenteuern im malerischen Potsdam-Mittelmark!

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

Grimm's Hotel Berlin-Potsdam  
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | Germany

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





*„Tischchen, 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.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in TELTOW

12 - 22 Uhr

VORSPEISEN  
„Allerleirauh“

**Räucherlachs auf Kartoffelrösti 13,90 €**

mit Dillcreme, roter Bete & Kresse (A1,C,D,G)

*Smoked salmon on potato rösti with dill cream, beetroot & cress*

**Carpaccio vom Rind 15,90 €**

mit Meersalz, Rucola, Hartkäse & Olivenöl (C,G)

*Beef carpaccio with sea salt, arugula, hard cheese & olive oil*

**Caesar`s Krautesel 12,90 € vegetarisch**

Römersalatherzen mit Caesar Dressing,

Tomate, Gurke, Hartkäse & Kresse (A1,C,D,G,O,I)

*Romaine lettuce hearts with Caesar dressing,  
tomato, cucumber, hard cheese & cress*

zusätzlich mit *additionally with*

**Hähnchenbruststreifen 3,90 €**

*Chicken breast strips*

mit Garnelen (C) 4,90 €

*Shrimp*

mit Bacon (2,3) 2,90 €

*Bacon*

SUPPEN  
„Der  
Suppenkasper“

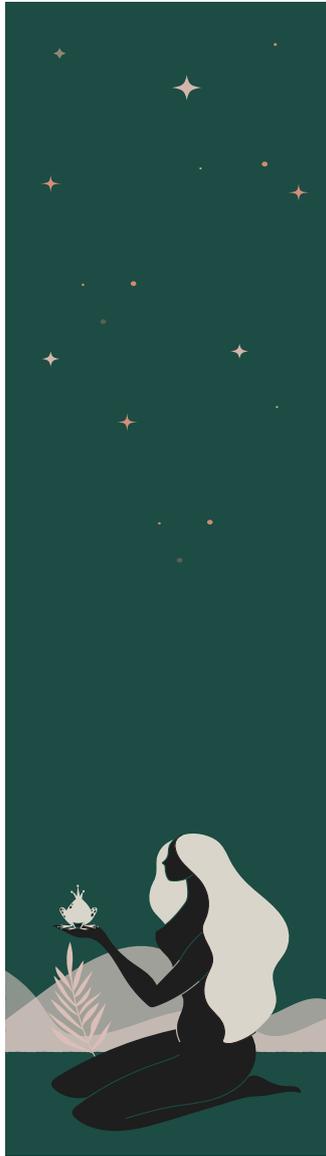
**Tomatensuppe 6,90 € vegetarisch**

mit Crème fraîche & Basilikum (G)

*Tomato soup with crème fraîche & basil*

**Birnen-Chili-Kokos Suppe 6,90 € vegan**

*Pear-chilli-coconut soup*



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

**HAUPTSPEISEN**  
**„Hans im Glück“**

**Wiener Schnitzel vom Kalb 24,90 €**

**Paniertes Kalbschnitzel, Kapern, Zitrone, Sardelle, Mayonnaise & Ketchup**  
*Breaded veal escalope, capers, lemon, anchovy, Mayonnaise & Ketchup*

**optional:**

**Kartoffelsalat** *Potato salad (A1,C,D,G,N,O,I)*

**Pommes Frites** *French fries (A1,C,D,G,N,I)*

**zusätzlich Gurkensalat 2,50 € Aufpreis**

*Cucumber salad 2,50 € extra*

**Sellerieschnitzel 14,50 € vegan**

**mit Gurkensalat, Kartoffel Wedges & vegane Mayonnaise (A1,N)**

*Celeriac escalope with cucumber salad, potato wedges & vegan mayonnaise*

**Kalbsleber „Berliner Art“ 19,50 €**

**mit Jus, Apfelspalten, Zwiebel & Kartoffelstampf (G,N)**

*Veal liver with jus, apple slices, onions & mashed potatoes*

**Rumpsteak 26,00 €**

**220g Rumpsteak rosa gebraten**

*Pink roasted 220g rump steak*

**zusätzlich mit** *additionally with*

**kleine Grillkartoffeln** *small grilled potatoes 2,50€*

**Pfeffersoße** *pepper sauce (G) 2,00€*

**gebratene Champignons** *fried mushrooms (G) 2,50€*

**Gebratenes Zanderfilet 18,00 €**

**mit gebratenem Lauch, gebackenen Tomaten**

**dazu Kräuteröl & Kartoffelpüree (D,G)**

*Fried fillet of pike-perch with fried leek, baked tomatoes served with herb oil & mashed potatoes*

**Spaghetti al Arrabiata 9,90 € vegan**

**Spaghetti mit Knoblauch, Paprika, Tomatensoße, Chili & Basilikum (A1)**

*Spaghetti with garlic, paprika, tomato sauce, chili & basil*

**Spaghetti Carbonara 12,90 €**

**Spaghetti mit Hinterkochschinken, Ei & Hartkäse (A1,C,G,2,3,7)**

*Spaghetti with ham, egg & hard cheese*

**HAUPTSPEISEN**  
**„Hans im Glück“**

**mit Süßkartoffelpommes 1,50€ Aufpreis**

*with sweet potato fries 1.50€ extra charge*

**mit Jalapenös 0,50€ Aufpreis**

*with Jalapenös 0.50€ extra charge*

**Grimm Burger 17,50 €**

**180g hausgemachter Patty aus 100% Weiderind, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Bacon, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Mix-Salat, Ketchup & Mayonnaise** (A1,C,G,N,O,I,2,3)

*180g homemade patty made from 100% grass-fed beef, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, bacon, tomato, pickles, braised onions, homemade coleslaw, french fries, mixed salad, ketchup & mayonnaise*

**Burger „König Drosselbart“ 16,90 €**

**Crispy Chicken, Brioche, Grimm's Burger Soße, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln, hausgemachter Coleslaw, Pommes Frites, Mix-Salat, Ketchup, Mayonnaise** (A1,C,G,N,O,I)

*Crispy Chicken, brioche, Grimm's burger sauce, cheddar, tomato, gherkin, braised onions, homemade coleslaw, french fries, mixed salad, ketchup, mayonnaise*

**Burger „Das Goldkind“ 16,90 € vegan**

**Beyond Burger (auf Erbsenproteinbasis), vegane Brioche, veganer Cheddar, veganes Ajvar, Mixsalat, geschmorte Tomaten, vegane Mayonnaise, Pommes Frites** (A1,F,I,2)

*Beyond Burger (pea protein based), vegan brioche, vegan cheddar, vegan ajvar, mixed salad, stewed tomatoes, vegan mayonnaise, french fries*

**Currywurst 26cm „Bruder Lustig“ 9,90 €**

**Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Pommes Frites & Mayonnaise** (A1,C,G,N,O,I)

*Berlin currywurst with homemade curry sauce, french fries & mayonnaise*



*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.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in TELTOW

12 - 22 Uhr

**FLAMMKUCHEN**  
**„Die Kornähre“**

**Eisenofen 10,90 €**

**Flammkuchen mit Crème fraîche, Bacon & Zwiebel** (A1,G,2,3)  
*Tarte flambée with crème fraîche, bacon & onion*

**Max und Moritz 10,90 € vegetarisch**

**Flammkuchen mit Tomate, Mozzarella,  
Crème fraîche & Pesto** (A1,C,G,H3)  
*Tarte flambée with tomato, mozzarella, crème fraîche & pesto*

**DESSERT**  
**„Der süße Brei“**

**Blätterteigkörbchen 7,90 €**

**mit Mandelcreme, Apfelstückchen & Heidelbeerpüree** (A1,G,H1)  
*Puff pastry basket with almond cream, apple pieces & blueberry puree*

**Mascarponecreme 7,90 €**

**mit Himbeeren, Biskuit & Pistazie** (A1,C,G)  
*Mascarpone cream with raspberries, sponge & pistachio*



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

WILLKOMMEN IM „TISCHLEIN DECK‘ DICH“ IN TELTOW

Märchenhaft genießen



*Tischlein X Deck Dich*

in TELTOW

**GETRÄNKEKARTE**

12 – 22 Uhr

**Grimm's Hotel Berlin-Potsdam**  
Gonfrevillestraße 2 | 14513 Teltow | 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*

12,00 €



## Grimm's Gin Tonic

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

12,50 €



*„Tischchen, 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 TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE  
*Drinks*

**Hausgemacht** *homemade*

**Limonaden** *Lemonades (1,2,3,R)*

**Erdbeer-Chili-Minze-Limette** 0.4L 4,90€  
*Strawberry-chilli-mint-lime*

**Mango-Rhabarber-Rosmarin-Zitrone** 0.4L 4,90€  
*Mango-rhubarb-rosemary-lemon*

**Eistee** *Icetea (1,2,3,4,8,9)* 0.4L 4,90€  
**wechselnde Sorten**  
*Changing varieties*

**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€  
0.5L 5,90€

**Alster Pils** 0.3L 3,90€  
0.5L 5,90€

**Aus der Flasche** *From the bottle*

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

**SUD OST Lager Hell** *(A1,A2)* 0.5L 4,50€  
**Braukultur aus Görlitz**

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

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

**Warsteiner Alster** *(A1,A2,3)* 0.33L 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 TELTOW

12 - 22 Uhr

GETRÄNKE  
*Drinks*

**Alkoholfreie Getränke** *Non-alcoholic*

<b>Mineralwasser</b> <i>Mineral water</i>	0.25L	3,00€
<b>Still, Prickelnd</b> <i>Still / sparkling</i>	0.75L	5,20€
<b>Tafelwasser</b> <i>Table water</i>	0.75L	4,00€
<b>Still, Prickelnd</b> <i>Still / sparkling</i>		
<b>Softdrinks</b> (1,4,8,9)	0.2L	3,30€
<b>Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Spezi, Sprite</b>	0.4L	4,50€
<b>Fritz Limo</b> (1,4,8,9) <b>verschiedene Sorten</b> <i>Different varieties</i>	0.33L	4,00€
<b>Bitter Lemon</b> (1,4,8,9)	0.2L	3,50€
<b>Ginger Ale</b> (1,4,8,9)	0.2L	3,50€
<b>Saft/Schorle</b> <i>Juice/Spritzer</i> (3)	0.2L	3,30€
<b>Apfel, Ananas, Orange, Maracuja, Kirsche, Rhabarber, Banane, Cranberry, Johannisbeere</b> <i>Apple, pineapple, orange, passion fruit, cherry, rhubarb, banana, cranberry, currant</i>	0.4L	4,90€

**Kaffeespezialitäten** *Coffee specialities*

<b>Espresso/Doppio</b> (10)	2,60€ / 4,20€
<b>Kaffee</b> (10)	3,00€
<b>Cappuccino</b> (G,10)	3,60€
<b>Latte Macchiato</b> (G,10)	4,00€
<b>Heiße Schokolade</b> (G,10) <i>Hot chocolate</i>	4,00€

**Heißgetränke** *Hot drinks*

<b>Tee verschiedene Sorten</b> (3) <i>Tea different varieties</i>	3,20€
<b>Frischer Minztee</b> <i>Fresh mint tea</i>	4,60€
<b>Frischer Ingwertee</b> <i>Fresh ginger tea</i>	4,60€



*'Was siehst du, Grauschimmel?' fragte der Hahn.  
'Was ich sehe?' antwortete der Esel,  
'einen gedeckten Tisch mit schönem Essen und Trinken,  
und Räuber sitzen daran und lassens sich wohl sein.'  
'Das wäre was für uns' sprach der Hahn.  
'Ja, ja, ach, wären wir da!' sagte der Esel.*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in TELTOW

12 - 22 Uhr

SPRITZ  
&  
COCKTAILS

**Spritz**

<b>Aperol Spritz</b> (1,8,R) Aperol, Prosecco, Soda , Orange	8,50€
<b>Hugo</b> (1,8,R) Holunder , Prosecco, Soda ,Limette , Minze <i>Elderberry, prosecco, soda, lime, mint</i>	8,50€
<b>Lillet Wild Berry</b> (1,8,R) Lillet Rose, Wild Berry <i>Lillet Rose, wild berry</i>	8,50€

**Cocktails**

<b>Grimm´s Cocktail Nr.1</b> (1,2,4,8,9) Grimm´s Gin, Lime Juice, Maracuja, Ananas, Blue Curacao <i>Grimm's Gin, lime juice, passion fruit, pineapple, blue curacao</i>	12,00€
<b>Caipirinha</b> (4,8,R) Cachaca, Limette, Rohrzucker <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	9,00€
<b>Mojito</b> (4,8,R) Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, mint, cane sugar, soda</i>	10,00€
<b>Pina Colada</b> (1,2,8,9) Weißer Rum, Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft <i>White rum, coconut syrup, cream, pineapple juice</i>	9,00€
<b>Grimm's Mali</b> (1,2,4,8,9) Rum, Malibu, Cocos, Limette, Johannisbeere, Banane <i>Rum, Malibu, coconut, lime, currant, banana</i>	12,00€
<b>Liebeselixier</b> (1,2,4,8,9) Gin, Limoncello, Limette, Holunder, Cranberry <i>Gin, Limoncello, lime, elderberry, cranberry</i>	9,50€
<b>Sex on the Beach</b> (1,2,8,9) Vodka, Pfirsich-Likör, Orangensaft, Cranberrysaft <i>Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	9,00€
<b>Whiskey Sour</b> (1,2,4,8,9) Bourbon Whiskey, Lemon Juice, Zucker <i>Bourbon whiskey, lemon juice, sugar</i>	9,50€
<b>Moskito alkoholfrei</b> (1,3,R) Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker <i>Ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	8,00€
<b>Tropicano alkoholfrei</b> (1,2,4,8,9) Ananas, Maracuja, Orange, Grenadine, Limette <i>Pineapple, passion fruit, orange, grenadine, lime</i>	8,00€
<b>Coconut Kiss alkoholfrei</b> (1,2,8,9,G) Ananassaft, Orangensaft, Cocos-Sirup, Grenadine-Sirup, Sahne <i>Pineapple juice, orange juice, coconut syrup, grenadine syrup, cream</i>	8,00€



*„Wer hat von meinem Becherchen getrunken?“*

MON - SON

*Tischlein X Deck Dich*  
in TELTOW

12 - 22 Uhr

GIN,  
LONGDRINKS  
&  
BRÄNDE

**Gin Menü**

<b>Grimm's Gin Tonic</b> (8,11,R) <b>Grapefruit, Rosmarin &amp; Tonic Water</b> <i>Grapefruit, rosemary &amp; tonic Water</i>	12,50€
<b>Gordon's London Dry Gin</b> (8,11,R) <b>Zitrone &amp; Tonic Water</b> <i>Lemon &amp; tonic water</i>	8,00€
<b>Bombay Sapphire Gin</b> (8,11,R) <b>Tonic Water</b>	9,00€
<b>Tanqueray London Dry Gin</b> (8,11,R) <b>Tonic Water</b>	9,00€
<b>Hendricks Original Gin</b> (8,11,R) <b>Gurke &amp; Tonic Water</b> <i>Cucumber &amp; tonic water</i>	12,00€
<b>Berliner Brandstifter Dry Gin</b> (8,11,R) <b>Gurke, Tonic Water</b> <i>Cucumber, tonic water</i>	12,00€
<b>Monkey 47</b> (8,11,R) <b>Tonic Water</b>	17,00€

**Longdrinks**

<b>Moscow Mule</b> (2,4,8,9)	9,00€
<b>Campari Orange/Soda</b> (1,2,4,8,9)	8,00€
<b>Cuba Libre</b> (1,2,4,8,9,10)	8,00€
<b>Vodka Tonic/Lemon</b> (1,2,4,8,9)	9,00€
<b>Whiskey Coke</b> (1,2,4,8,9,10)	8,00€

**Brände**

<b>Schladerer Mirabell 42%</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Badischer Obstbrand 40%</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Wald-Himbeergeist 41%</b>	2cl 4,50€
<b>Schladerer Williams-Christ Birne 40%</b>	2cl 4,50€
<b>Hennessy VSOP 40%</b> (1,R)	2cl 7,00€
<b>Remy Martin VSOP 40%</b> (1,R)	2cl 6,50€



*Und sie hatte zwei Kinder, die glichen den beiden Rosenbäumchen,  
und das eine hieß Schneeweißchen, das andere Rosenrot.  
Sie waren aber so fromm und gut, so arbeitsam und unverdrossen,  
als je zwei Kinder auf der Welt gewesen sind:  
Schneeweißchen war nur stiller und sanfter als Rosenrot.*

WEINKARTE*Wine list***Flaschenweine** *Bottled wines (5,R)***Schaumweine** *Sparkling wines***Schloss Friedelsheim Riesling Sekt Brut****DSbA, trocken, Riesling****0,75L 36,00€****Animierender und edler Schaumwein mit frischem und fruchtigem Geschmack. Traditionelle Flaschengärung.****0,1L 6,00€****Vier Jahreszeiten Winzer eG, Pfalz, Deutschland***DSbA, dry, Riesling**Animating and noble sparkling wine with fresh and fruity taste.**Traditional bottle fermentation.**Four Seasons Winzer eG, Palatinate, Germany***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.*

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

IGP; vegan; halbtrocken, Carignan, Grenache Noir, Syrah 0.75L 24,00€  
Kraftvoll, fruchtgeladen, intensiv & sehr weich mit 0.2L 7,50€  
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 24,00€  
Säure und reife Frucht. Im Finale dann mit süßlichen 0.2L 7,50€  
Gewürzen und wunderbarer Samtigkeit, Alicante/Spanien

*2020, Monastrell, Syrah, strong structure, animating acidity and  
ripe fruit. In the finish with sweet spices and wonderful velviness  
Alicante/Spain*

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

2018, Montepulciano & Sangiovese, Aromen von Kirsche, 0.75L 24,00€  
Waldboden & ein Hauch Zimtgewürz, Tenuta de Angelis, 0.2L 7,50€  
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 28,00€  
Süße Beerennote, die ergänzt wird durch vegetabilen 0.2L 9,00€  
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*

**WEINKARTE**  
*Wine list*

**Weinschorle** *Wine spritzer* 0.2L 6,90€

**Rosé**

**Dornrößchen**

**QbA; vegan; trocken; Pinot Noir/Pinot Meunier** 0.75L 25,00€

**Nuancen von hellen Beeren & ein Hauch von Granatapfel** 0.2L 7,50€

**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*

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

**Wünsch dir was** *Weiß*

**IGT; trocken; Sauvignon Blanc** 0.75L 39,00€

**Körpereich, aromatisch mit Nuancen nach reifem**

**Obst & exotischen grünen Noten.**

**Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien**

*IGT; dry; Sauvignon Blanc*

*Full-bodied, aromatic with nuances of ripe fruit &*

*exotic green notes. Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy*

**Lang lebe der König** *Rot*

**IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah** 0.75L 45,00€

**Trocken & umhüllend mit einem leichten**

**tanninhaltigen Abgang.**

**Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien**

*IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah*

*Dry & enveloping with a light tannic finish*

*Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italy*

**WEINKARTE***Wine list***Weiß** *White***Schneeweißchen****QbA; vegan; trocken, Riesling****0.75L 26,00€****Saftig, frisch & mineralisch mit Aromen von weißem Apfel & Weinbergspfirsich.****0,2L 8,50€****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 25,00€****Fruchtig elegante Aromen von Aprikose, Mango & Grapefruit. Mit gut eingebundener Säure.****0,2L 8,00€****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, mit cremigen Schmelz & mineralischem Finish****0.75L 28,00€****Weingut MANZ, Rheinhessen****0,2L 9,00€***2021, Dry, ripe pear & melon scent, with creamy melt & mineral finish. Winery MANZ, Rheinhessen*