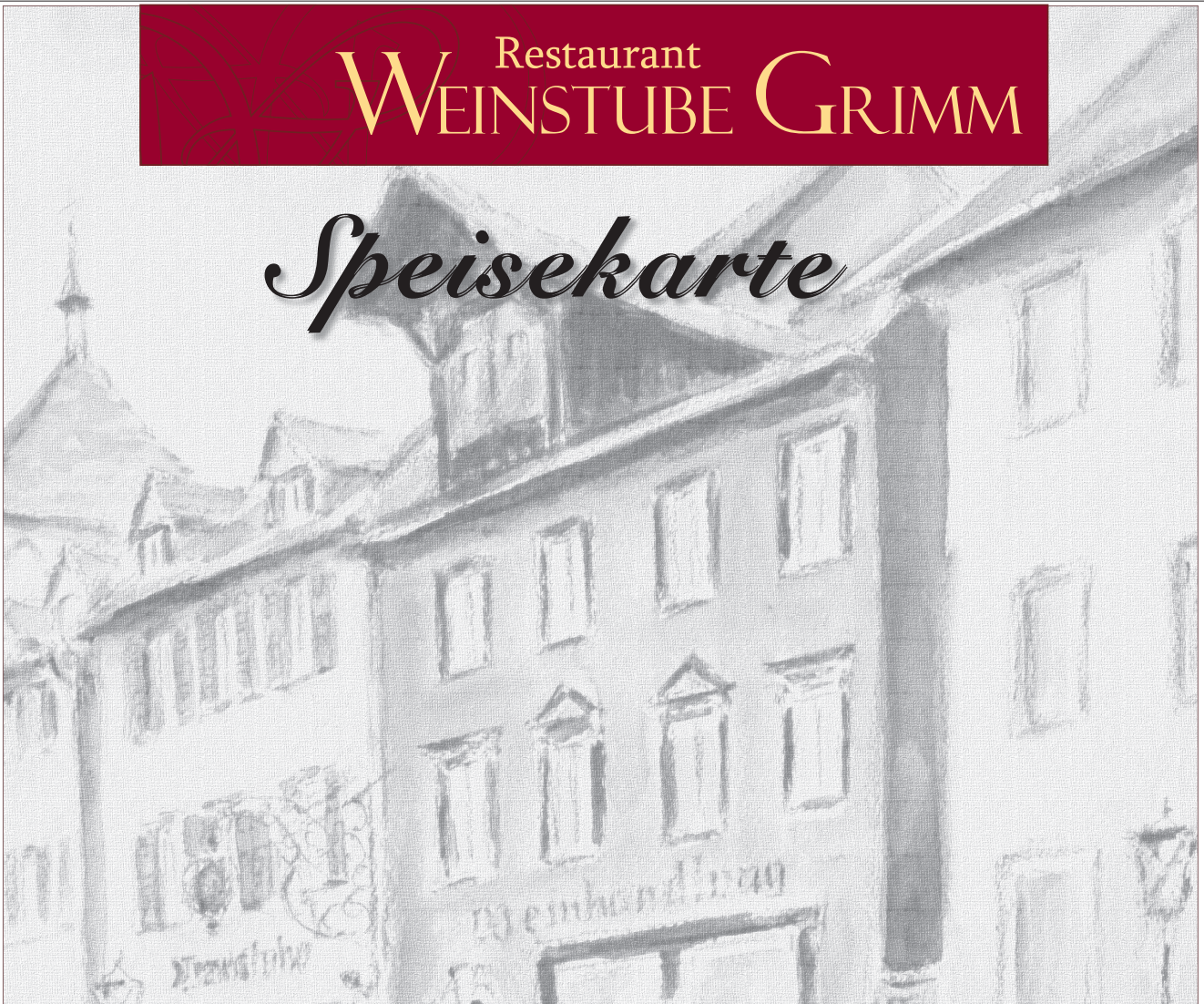


Restaurant WEINSTUBE GRIMM

Speisekarte







Aperitif:




Churchill's Reserve Port ☆	0,05 l	4,90 EUR
Sherry Emilio Lustau Amantillado medium dry "Los Arcos" ☆	0,05 l	4,50 EUR
Sherry Emilio Lustau Manzanilla Papirosa very dry ☆	0,05 l	4,90 EUR
Lillet blanc Weinaperitif aus dem Bordeaux ☆	0,05 l	5,00 EUR
Lillet Wild Berry ☆		6,90 EUR
Aperol Spritz ② ☆		6,90 EUR
Sarti Spritz ② ☆		6,90 EUR
Prosecco Treviso DOC Extry dry, Viticoltori Ponte ☆	0,1 l	4,50 EUR
Prosecco mit Feller's Pfirsichlikör ☆	0,1 l	5,00 EUR
Campari Soda oder Orange ② ☆		5,50 EUR
Martini bianco / Martini rosso	0,05 l	4,50 EUR
Glas Sekt Hausmarke Weinstube Grimm Schloss Affaltrach extra trocken	0,1 l	4,20 EUR
Glas Sekt mit "HolunderBlütenWunder" (Fam. Deimel, Tübingen)	0,1 l	4,90 EUR
Virgin Colada (alkoholfrei) fruchtiger Cocktail mit Ananas und Kokos		6,50 EUR
Sportsman (alkoholfrei) fruchtig-frisch mit Maracuja, Ananas und Zitrone		6,50 EUR
Strawberry Colada (alkoholfrei) Erdbeere trifft Kokos		6,00 EUR

☆ = enthält Sulfite


Vorspeisen

Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken mit geröstetem Brot  (vegetarisch) A,G	12 EUR
Knuspriges Gemüse im Backteig mit Knoblauch-Dip  (vegan) A,F	12,5 EUR
Bruschetta mit Tomaten und italienischem Schinken A,C,I,J ①③	10,5 EUR
Gemischter Salatteller  (vegetarisch) C,I,J	6,5 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	7,5 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,F,G	8 EUR
Süßkartoffel-Linsen-Suppe mit Curry und Kokos  (vegan) F	8 EUR



Salate

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Mais, geröstete Sonnenblumenkerne C,G,I,J,K mit Hausdressing  (vegetarisch) oder Balsamico-Dressing  (vegan)	15 EUR
dazu: Streifen von der Putenbrust oder 5 Falaffel  (vegan) A	+ 6 EUR
Großer bunter Salatteller mit Knoblauch-Garnelen Hausdressing oder Balsamico-Dressing B	24 EUR
Wurstsalat ①③⑤⑦ A,F,J	12 EUR
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse ①③⑤ A,F,G,J	13 EUR

Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Knoblauch, und Grana Padano  (vegetarisch) A,C	18 EUR
Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße A,B,F,G	20 EUR










Flammkuchen A,G

- mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③	14 EUR
- mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler 	16 EUR
- mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse 	15 EUR

Fisch

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ A,C,D,G	29 EUR
Forellenfilet aus dem Neckartal mit frischen Pilzen in Kräuter-Buttersoße mit glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A,D,F,G	25,5 EUR

Hauptgerichte

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt  (vegetarisch) A,C,G,I	19,5 EUR
Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry und Kirschtomaten  (vegan) A,F,I,J	22 EUR
Käsespätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salat  (vegetarisch) A,F,H	19 EUR
Falaffel mit mediterranem Gemüse, Oliven, Sesam und Basmatireis  (vegan) A,K	20 EUR
Rumpsteak vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Rotwein-Schalotten, kleinem Gemüse und Spätzle A,C,I,J	33 EUR
Cordon bleu vom Schwein <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Schinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und gemischter Salat A,C,G,I,J	24,5 EUR
Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln A,F,G,J,L	21 EUR
Putenbruststeak <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Knoblauch-Kräutersoße mediterranes Gemüse, Süßkartoffel-Pommes A,F,G	24 EUR
Kürbistaler mit Gemüse und bunten Gnocchis in cremiger "Käse"-soße und Petersilien-Pesto  (vegan) A,F,H	22 EUR
Zarter Kalbsbraten vom Schulterfilet in Cognacrahmsoße mit Rosenkohl und hausgemachten Serviettenknödeln A,C,G	25 EUR
Rehragout mit Pilzen, Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle  A,C	25 EUR
Medallions vom Hirschrücken mit Balsamico-Preiselbeerjus Kürbispürée und kleinem Gemüse, Haselnuß-Spätzle A,C	34 EUR
Rinderroulade vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Rotweinsoße, Spätzle und gemischtem Salat    A,J	25 EUR

Dessert

Mousse au chocolat an Spekulatiuscrème A,C,G,H	10 EUR
Apfelkühle mit Vanilleeis A,C,G	8 EUR
Pflaumen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis A,C,G,H	8 EUR
Vanilleeis mit heißen Himbeeren G	7,5 EUR
Ein Bollen Eis A,G (mit Eierlikörchen + 3 EUR)	2,5 EUR
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) A,G	5 EUR

Zustoffe 1,2,3,4,5,6,7,8,9 und Allergenkezeichnung (A-N): Erläuterung beim Personal