

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
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 + 6 EUR

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
mit Bratkartoffeln + 5 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

Spaghetti mit "Ragù alla Bolognese" ohne Fleisch  (vegan) A, F, I 14,5 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

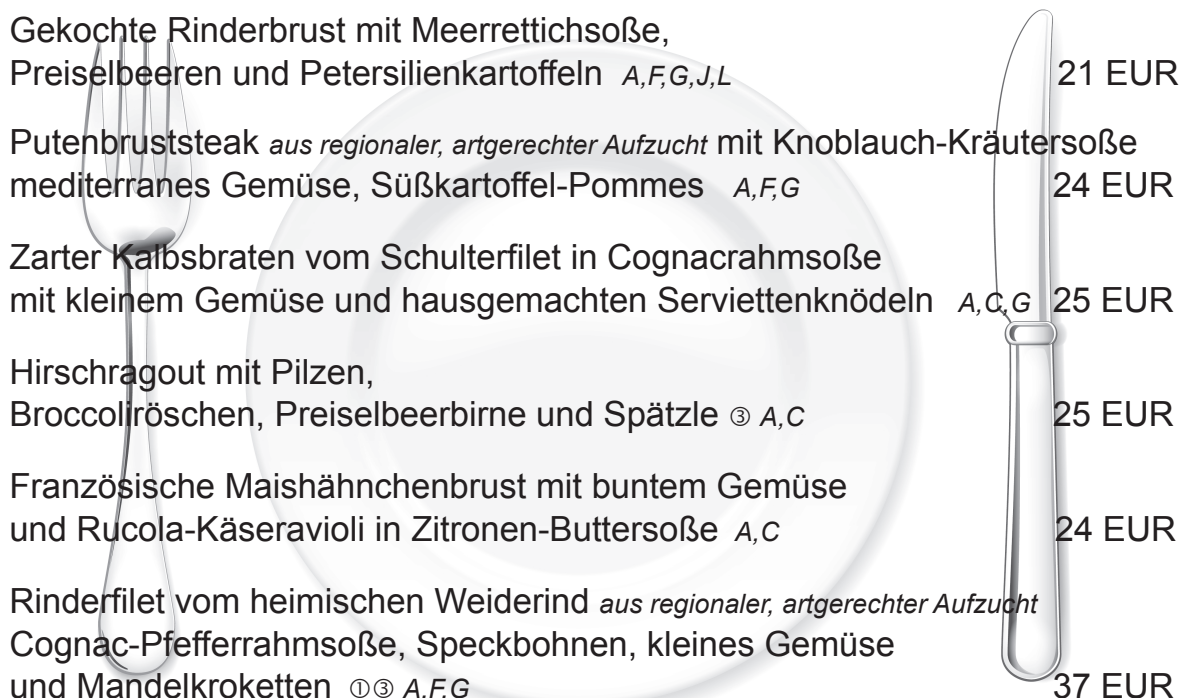
Forellenfilets aus dem Neckartal mit frischen Pilzen in Kräuter-Buttersoße mit glasiertem Gemüse und Petersilienkartoffeln A, D, F, G 25,5 EUR

Hauptgerichte

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt  (vegetarisch) A, C, G, I 19,5 EUR

Käsespätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salat  (vegetarisch) A, F, H 19 EUR

Hauptgerichte



Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Süßkartoffel-Curry und Kirschtomaten ✓ (vegan) A,F,I,J	22 EUR
Falaffel mit mediterranem Gemüse, Oliven, Sesam und Basmatireis ✓ (vegan) A,K	20 EUR
Gemüse-Taler mit bunten Gnocchis in cremiger "Käse"-soße und Petersilien-Pesto ✓ (vegan) A,F,H	22 EUR
Rostbraten vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit geschmälzten Zwiebeln und Lembergersoße, Spätzle und kleiner Salat 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
Zarter Kalbsbraten vom Schulterfilet in Cognacrahmsoße mit kleinem Gemüse und hausgemachten Serviettenknödeln A,C,G	25 EUR
Hirschragout mit Pilzen, Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	25 EUR
Französische Maishähnchenbrust mit buntem Gemüse und Rucola-Käseravioli in Zitronen-Buttersoße A,C	24 EUR
Rinderfilet vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Cognac-Pfefferrahmsoße, Speckbohnen, kleines Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,F,G	37 EUR
Rinderroulade vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Rotweinsoße, Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,J	25 EUR

Dessert

Warmer Schokoladenauflauf, Eierlikörcreme und Walnußeis 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