



Herzlich Willkommen...

...in der Weinstube Grimm
im Herzen der historischen
Stadt Rottweil.

Wir freuen uns, Sie in unserem freundlichen,
stilvollen Ambiente begrüßen und ein wenig
verwöhnen zu dürfen.

Gut essen ist ein Stück Lebensfreude -
unsere frische Küche verbindet schwäbische Tradition und mediterrane Akzente.
Sie spüren die sorgfältige Produktauswahl und liebevolle Zubereitung.
Ausgesuchte Weine und unser freundlicher Service sorgen für Ihr Wohlbefinden.

Jost und Marion Bevermann
und alle Mitarbeiter

Aperitif

| | | |
|---|-------|----------|
| Quinta do Noval Fine Ruby Port | 0,05l | 4,50 EUR |
| Sherry Emilio Lustau Amontillado medium dry "Los Arcos" | 0,05l | 4,20 EUR |
| Sherry Emilio Lustau Oloroso dry "Don Nuno" | 0,05l | 4,50 EUR |
| Lillet blanc Weinaperitif aus dem Bordeaux | 0,05l | 3,90 EUR |
| Prosecco Treviso DOC Extra dry, Viticoltori Ponte | 0,1l | 3,90 EUR |
| Prosecco mit Weinbergpfirsichlikör ② | 0,1l | 4,50 EUR |
| Campari Soda oder Orange ② | 0,1l | 3,90 EUR |
| Martini bianco / Martini d'oro ②/ Martini rosso | 0,05l | 3,50 EUR |
| Rieslingsekt brut, Rheingau Weinhaus Ress | 0,1l | 3,50 EUR |
| Glas Sekt mit Holunderblütenlikör | 0,1l | 3,90 EUR |

Alkoholfreie Cocktails

| | |
|---|----------|
| Virgin Colada ③ Herrlich fruchtiger Ananascocktail mit samtig-cremiger Kokosnote | 5,50 EUR |
| Sportsman Fruchtig - frisch mit Maracuja, Ananas und Zitrone | 5,50 EUR |
| Strawberry Colada Alkoholfreier Cocktail mit Erdbeer-Kokos-Geschmack | 4,90 EUR |

Unsere Weinempfehlung:

Rosé

2015 Schmetterlinge im Bauch
Rosécuvée

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl

0,1l 3,00 EUR 0,2l 5,50 EUR

Im Glas leuchtet der Roséwein himbeerrosa. Ein lebendiger und aufregender Wiesenduft umspielt die Nase und der Gaumen wird von Aromen nach reifen Himbeeren und roten Johannisbeeren verwöhnt. Das prickelnd-süße Säurespiel des Rosé aus dem Hause Kiefer bereitet ein unkompliziertes Trinkvergnügen und erinnert an Schmetterlinge im Bauch.

Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet mitos, Cabernet carol.

Ein herrlich erfrischender Sommerwein, der Ihnen Schmetterlinge in den Bauch zaubert.

Rotwein

2013 Regaleali rosso
Tasca d'Almerita, Sizilien

0,1l 3,50 EUR 0,2l 6,00 EUR

Der Regaleali Nero d'Avola ist einer der bekanntesten Weine Siziliens. Rubinrot, in der Nase vielfältige Noten von Kirschen, Maul- und Heidelbeeren sowie feinste Gewürznuancen von Vanille und Salbei. Am Gaumen harmonisch, elegant und käftig mit sehr seidigen Tanninen. 1830 erwarben die Brüder Don Lucio und Don Carmelo Mastrogiovanni Tasca das ehemalige Lehngut Regaleali. Heute bewirtschaftet der Familienbetrieb Tasca d'Almerita 400 Hektar Rebfläche.

Eine grosse Auswahl an weiteren offenen sowie Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Vorspeisen

Dreierlei Crostini mit Tomatentapenade und Mozzarella, Schafskäsecreme und mit Serranoschinken ①③⑤ A,C,F,G,I,J,L 7,90 EUR

Schwarzwälder Ziegenkäse vom Demeter-Hof im Speckmantel gebraten an kleinem Salat und Balsamico-Honig-Reduktion ①③⑤ A,C,G,H,I,J,L 11,90 EUR

Antipasti nach Art des Hauses ①③⑤ A,C,D,G,I,J,L 11,90 EUR

Blattsalate in Balsamico mit Kirschtomaten, gebratenen Pilzen und Croutons A,C,G,H,J 6,90 EUR

Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken G 8,90 EUR

Gemischter Salatteller C,I,J 4,90 EUR

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G 4,90 EUR

Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,G 5,90 EUR

Salate

| | |
|--|-----------|
| Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen C,G,I,J | 11,90 EUR |
| "Salat Pecheur" Gebratener Lachs und Riesengarnelen auf Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette A,B,C,D,G,H,I,J | 13,90 EUR |
| "Salatteller Schafskäse" Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse, Knoblauchdressing G,I | 10,90 EUR |
| "Salat Nizza" Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Thunfisch und Käsestreifen, zweierlei Dressing C,D,G,I,J | 9,90 EUR |

Vegetarisch

| | |
|---|-----------|
| Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen gefüllt A,C,G,I | 13,90 EUR |
| Penne in mediterraner Gemüse-Tomatensoße mit Oliven und Schafskäse A,G | 11,90 EUR |

Flammkuchen A,G

Die Tartes flambées oder Flammekueche waren in alten Zeiten im Elsaß das Mittagessen am Backtag. Den Teig nahm man vom Brotteig. Vor dem Brot eingeschoben, nahmen die flachen, großen Tartes die erste Hitze aus den Steinen der großen gemauerten Backöfen, die für die dicken Brotlaibe mit ihrer langen Backzeit zu scharf war. Da die Ränder der Tartes von der Hitze manchmal ankohlten, erhielten sie den Beinamen flambee, angeflammt.

| | |
|---|----------|
| - mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③ | 7,90 EUR |
| - mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler | 8,90 EUR |
| - mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse | 8,90 EUR |



Ihr Fest...

...ist bei uns in guten Händen.
Wir lassen Ihre Familienfeier, Ihr Geschäftsessen oder was auch immer es zu feiern gibt, zu einem rundum gelungenen Ereignis werden.
Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen, die Weinstube für 40 Personen.
Gerne versuchen wir, auf Ihre Wünsche einzugehen, was Menü, Tischschmuck, Ablauf etc. angeht.
Sprechen Sie uns einfach an.

Pasta

| | |
|---|-----------|
| Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten und Garnelenspieß <i>A,B,N</i> | 10,90 EUR |
| Spaghetti mit Lammfilet, Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Auberginen <i>A</i> | 13,90 EUR |
| Tagliatelle mit frischem Lachs, Weißwein und Sahne <i>A,C,D,G</i> | 11,90 EUR |
| Tagliatelle mit Zucchini, Tomaten, italienischem Landschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan ①③ <i>A,C,G</i> | 10,90 EUR |

"Eine gute

Küche ist das Fundament allen

Glücks."

Auguste Escoffier (französischer Meisterkoch, 1846-1935,
dessen Buch "Guide Culinaire" als Grundlage der Kochkunst des 20. Jahrhunderts gilt.)

Fisch

| | |
|--|-----------|
| Zanderfilet an frischen Pilzen in Weißwein-Schnittlauchsoße mit glasiertem Gemüse und feinen Nudeln <i>A,D,G</i> | 21,90 EUR |
| Dorade royal an Safran-Gemüsesoße mit Spinatgnocchis und gebratenen Kirschtomaten <i>A,D,G,L</i> | 22,90 EUR |

Fleisch

| | |
|--|-----------|
| Angus-Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße mit glasiertem Gemüse, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ①③⑤ <i>A,G</i> | 28,90 EUR |
| Hirschragout mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ <i>A,C</i> | 17,90 EUR |
| Schweinelendchen mit frischen Pifferlingen in Schnittlauchrahm an buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen <i>A,G</i> | 19,90 EUR |
| Putenbruststeak mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tagliatelle in Knoblauchsoße, kleiner Salatteller <i>A,D,G,I,J</i> | 15,90 EUR |

Schwäbische Küche

"Liabr mehr esse, als zwenig drenga!"

| | |
|---|-----------|
| Rostbraten vom Angus-Rind mit geschmälzten Zwiebeln in Lembergersoße mit Spätzle und Salatteller <i>A,C,I,J</i> | 22,90 EUR |
| Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und gemischtem Salat <i>A,C,G,I,J</i> | 12,90 EUR |
| “Filettopf” Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnenbündle, Käsespätzle und gemischtem Salat ①③⑤ <i>A,C,G,I,J</i> | 18,90 EUR |
| Schwäbische Maultaschen mit Speck und Zwiebeln und kleinem Salatteller ①③⑤⑦ <i>A,C,I,J</i> | 9,90 EUR |
| Rinderroulade in Rotweinssoße mit Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ <i>A,C,I,J</i> | 15,90 EUR |
| Eingemachtes Kalbfleisch mit frischen Pilzen, hausgemachte Nudeln und Salatteller <i>A,C,G,I,J</i> | 15,90 EUR |
| Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und Salat ③ <i>A,C,G,I,J,L</i> | 14,90 EUR |
| “Ratsherrentoast” Schweinesteak, Champignons und Speck auf Toast mit Käse überbacken ①③⑤ <i>A,C,G,I,J</i> | 10,90 EUR |
| Kässpätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salatteller <i>A,C,G,I,J</i> | 9,90 EUR |
| Frische Bauernbratwürste mit Bratkartoffeln und geschmälzten Zwiebeln ①③⑦ | 11,90 EUR |

Vesper

| | |
|---|-----------|
| Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,J | 7,90 EUR |
| Schwäbischer Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,J | 7,90 EUR |
| Straßburger Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,G,J | 8,90 EUR |
| Paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat und Brot A,C,I,J | 10,90 EUR |
| Frische Bauernbratwürste mit Zwiebeln und Brot ①③⑦ A | 9,90 EUR |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter A,C,G,I,J | 8,90 EUR |

Allergene in unseren Speisen:

Wir informieren Sie über die nach Rezept in unseren Speisen enthaltenen Hauptallergene. Bitte bedenken Sie, daß es in einer Restaurantküche auch schnell zu Kreuzkonterminationen kommen kann. Deshalb bitten wir Sie, uns über eine Lebensmittelallergie zu informieren.

A: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Erzeugnisse daraus)

B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C: Eier und Eierzeugnisse

D: Fische und Fischerzeugnisse

E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F: Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

G: Milch und Milchprodukte

H: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)

I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J: Senf und Senferzeugnisse

K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

L: Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l

M: Lupinen und Lupinenerzeugnisse

N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe in unseren Speisen:

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen in unseren Speisen haben, z. B. wegen einer Unverträglichkeit, beantworten wir Ihnen diese gerne. Sprechen Sie uns einfach an.

① = mit Konservierungsstoff (z.B. Nitritpökelsalz)

② = mit Farbstoff

③ = mit Antioxidationsmittel (z.B. Natrium-Ascorbat)

④ = mit Süßungsmittel

⑤ = mit Phosphat

⑥ = geschwefelt

⑦ = mit Geschmacksverstärker

⑧ = chininhaltig

⑨ = koffeinhaltig