



## 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

## Vorspeisen

Crostini mit Tomatentapenade und Mozzarella, und mit italienischem Landschinken ①③⑤ A,C,F,G,I,J,L	9 EUR
Ziegenkäse von der Hofkäserei "Natürlich vom Höchsten" (Bodenseekreis) im Speckmantel an Salatbouquet und Apfelchutney ①③⑤ C,G,H,I,J,L	12 EUR
Antipasti nach Art des Hauses ①③⑤ A,C,D,G,I,J,L	15 EUR
Blattsalate in Balsamico mit Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano und gerösteten Kernen A,C,G,H,J	9 EUR
Feldsalat in Balsamico mit Speck und Kracherle ①③⑤ A,C,G,I,J,L	7 EUR
Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Kräutern und Knoblauch im Ofen gebacken G	9 EUR
Gemischter Salatteller C,I,J	6 EUR

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	6 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,G	7 EUR
Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis G,H	6,5 EUR

## Salate

"Salat Pute" Bunter Salatteller mit Mais, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Blattsalat in Hausdressing dazu gebratene Putenbruststreifen und Sonnenblumenkerne *c, G, I, J* 14 EUR

"Salat Pecheur" Gebratener Lachs und Riesengarnelen auf Blattsalat, Gurken, Paprika und Tomaten in Balsamico-Vinaigrette *A, B, C, D, G, H, I, J* 16 EUR

"Salatteller Schafskäse" Blattsalate mit Paprika, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse, Knoblauchdressing *G, I* 13 EUR

## Vegetarisch

Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt *A, C, G, I* 16 EUR

Penne in mediterraner Gemüse-Tomatensoße mit Oliven und Schafskäse *A, G* 13 EUR

Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Curry und Kirschtomaten *A, F* 18 EUR

## Flammkuchen *A, G*

- mit Rahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler Käse ①③ 9,5 EUR

- mit Rahm, Blattspinat, Knoblauch, Schafskäse und Emmentaler 11 EUR

- mit Rahm, Champignons, Kräutern und Emmentaler Käse 10 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,C,N</i>	13 EUR
Spaghetti mit Lammfilet, Knoblauch, Tomaten, Zucchini und Auberginen <i>A,C</i>	17 EUR
Tagliatelle mit frischem Lachs, Weißwein und Sahne <i>A,D,F,G</i>	15 EUR
Penne mit Rinderfiletstreifen, frischen Pilzen, Zuckerschoten und Cognac-Sahne <i>A,G</i>	18 EUR
Tagliatelle mit Zucchini, Tomaten, italienischem Landschinken, Rucola und gehobeltem Grana Padano ①③ <i>A,F,G</i>	13 EUR

## *Fisch*

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ③ <i>A,C,D,F,G,I</i>	23 EUR
Zanderfilet mit frischen Pilzen in Weißwein-Kräutersoße mit glasiertem Gemüse und Tagliatelle <i>A,D,F,G</i>	21 EUR

## *Fleisch*

Angus-Rinderfilet in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Gemüse, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ①③⑤ <i>A,G</i>	31 EUR
Hirschragout mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ <i>A,C</i>	19 EUR
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, kleinem Gemüse und Kartoffelrösti <i>A,G</i>	22 EUR
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit eingelegten Backpflaumen, winterlichem Gemüse und Kartoffelplätzchen <i>A,G</i>	20 EUR
Putenbruststeak mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tagliatelle in Knoblauchsoße, kleiner Salatteller <i>A,D,F,G,I,J</i>	17 EUR

## *Schwäbische Küche*

"Liabr mehr esse, als zwenig drenga!"

Rostbraten vom Angus-Rind mit geschmälzten Zwiebeln in Lembergersoße mit Spätzle und Salatteller A,C,I,J	24,5 EUR
Schweinerückensteak mit Schinken und Allgäuer Bergkäse überbacken Rahmsoße und Spätzle, kleiner Salat A,C,G,I,J	16 EUR
"Filettopf" Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Speckbohnenbündle, Käsespätzle, Rahmsoße und gemischtem Salat ①③⑤ A,C,G,I,J	21 EUR
Schwäbische Maultaschen mit Speck und Zwiebeln Bratensoße und kleinem Salatteller ①③⑤⑦ A,C,I,J	13 EUR
Rinderroulade in Rotweinssoße mit Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,C,I,J	17 EUR
Eingemachtes Kalbfleisch mit frischen Pilzen, hausgemachte Nudeln und Salatteller A,C,G,I,J	17 EUR
Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, Butterkartoffeln und Salat ③ A,C,G,I,J,L	16 EUR
"Ratsherrentoast" Schweinesteak, Champignons und Speck auf Toast mit Käse überbacken ①③⑤ A,C,G,I,J	14 EUR
Kässpätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salatteller A,C,G,I,J	14 EUR
Frische Bauernbratwürste mit Bratkartoffeln, geschmälzten Zwiebeln und Bratensoße ①③⑦	13 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.)

## Vesper (ab 17.30 Uhr)

Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,J	9 EUR
Schwäbischer Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,J	9,5 EUR
Straßburger Wurstsalat mit Brot ①③⑤⑦ A,G,J	9,5 EUR
Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, gemischtem Salat und Brot A,C,I,J	13 EUR
Frische Bauernbratwürste mit Zwiebeln und Brot ①③⑦ A	10 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

## Mineralwasser

Tafelwasser	0,2l	1,40 EUR
	0,4l	2,50 EUR
<b>Peterstaler</b> classic Gourmet Mineralwasser	0,25l	2,60 EUR
	0,5l	3,40 EUR
	0,75l	4,20 EUR
<b>Black Forest</b> still Stilles Mineralwasser	0,5l	3,40 EUR
	0,75l	4,20 EUR
<b>Peterstaler</b> medium Gourmet Mineralwasser	0,5l	3,40 EUR
	0,75l	4,20 EUR

## Alkoholfreie Getränke

Apfelschorle naturtrüb	0,2l	2,20 EUR
	0,4l	3,20 EUR
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,40 EUR
	0,4l	3,40 EUR
Orangensaft	0,2l	2,40 EUR
	0,4l	3,40 EUR
Coca Cola / Coca Cola light (4, 7, 8)	0,2l	2,20 EUR
	0,4l	3,20 EUR
Eisvogel Colamix (3, 4, 8)	0,2l	2,20 EUR
	0,4l	3,20 EUR
Eisvogel Orange (3, 4)	0,2l	2,20 EUR
	0,4l	3,20 EUR
Eisvogel Zitrone	0,2l	2,20 EUR
	0,4l	3,20 EUR
Traubensaft rot	0,2l	2,60 EUR
	0,4l	3,60 EUR
Johannisbeernektar	0,2l	2,60 EUR
	0,4l	3,60 EUR
Johannisbeerschorle von Johannisbeernektar	0,2l	2,40 EUR
	0,4l	3,40 EUR
Schweppes Bitter Lemon (3, 9)	0,2l	2,40 EUR
	0,4l	3,40 EUR

### *Bier vom Faß*

Hirsch Premium Pils	0,3l	2,30 EUR	0,4l	2,90 EUR
Weihenstephan Hefe Weisse	0,3l	2,40 EUR	0,5l	3,40 EUR
Weihenstephan Weisse alkoholfrei	0,3l	2,40 EUR	0,5l	3,40 EUR
Radler vom Hirsch Pils	0,3l	2,30 EUR	0,4l	2,90 EUR

### *Flaschenbiere*

Weihenstephan Kristall Weisse	0,5l	3,40 EUR
Hirsch Dunkle Weisse	0,5l	3,40 EUR
Hirsch Sport Weisse	0,5l	3,40 EUR
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33l	2,70 EUR

### *Azul Kaffee*

IO Schümli Kaffee	2,50 EUR
IO Espresso	2,20 EUR
Cappucino	2,80 EUR
Latte Macchiato	3,20 EUR
Milchkaffee	3,40 EUR

### *Keo Tee* von Azul

Köstlicher Teegenuß aus losem Blatt- und Brokenteen im innovativen pyramidenförmigen Teebeutel aus filigranem Gewebe; mit ausreichend Platz für größtmöglichen Kontakt mit dem Wasser.

Glas Tee	0,3l	3,00 EUR
----------	------	----------

#### *Die Sorten:*

#### **Darjeeling First Flush**

Zart blumiger Hochlandtee

#### **Grüner Tee**

Herb-frischer grüner Tee aus China

#### **Roiboos Vanille**

mit echten Vanillestückchen

#### **Kräuterharmonie**

Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote

#### **Pfefferminze**

Wohltuender, frischer Kräutertee

#### **Kamille**

Wohltuender, bekömmlicher Kräutertee

#### **Waldbeere**

Früchtetee mit Beerengeschmack

