



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 |
| Peterstaler classic Gourmet Mineralwasser | 0,25l | 2,60 EUR |
| | 0,5l | 3,40 EUR |
| | 0,75l | 4,20 EUR |
| Black Forest still Stilles Mineralwasser | 0,5l | 3,40 EUR |
| | 0,75l | 4,20 EUR |
| Peterstaler 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

