

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 Papirova very dry ☆	0,05 l	4,90 EUR
Lillet blanc Weinaperitif aus dem Bordeaux ☆	0,05 l	5,00 EUR
Lillet Wild Berry ☆		6,50 EUR
Aperol Spritz ☉ ☆		6,50 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 ☉ ☆		4,80 EUR
Martini bianco / Martini rosso	0,05 l	4,00 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	4,50 EUR
Virgin Colada (alkoholfrei) fruchtiger Cocktail mit Ananas und Kokos		6,00 EUR
Sportsman (alkoholfrei) fruchtig-frisch mit Maracuja, Ananas und Zitrone		6,00 EUR
Strawberry Colada (alkoholfrei) Erdbeere trifft Kokos		5,50 EUR

☆ = enthält Sulfit

Vorspeisen

Schafkäse 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
Gemischter Salatteller ✓ (vegetarisch) C,I,J	8,5 EUR
Beilagensalat (zu einem Hauptgang)	6,5 EUR
Zweierlei Crostini mit Tomatencreme und Mozzarella und mit italienischem Landschinken ①③ A,F,G,J	12 EUR
Rinderkraftbrühe mit Flädle A,C,G	7 EUR
Schweizer Käsesuppe mit Croutons A,F,G	8 EUR
Süßkartoffel-Linsen-Suppe mit Curry und Kokos ✓ (vegan) F	7 EUR

Salat

Großer Salatteller mit bunten Blattsalaten, Paprika, Karotten, Gurken, Tomaten und Mais, geröstete Sonnenblumenkerne ^{C,G,I,J,K} mit Hausdressing oder Balsamico-Vinaigrette 14 EUR

dazu:

Streifen von der Putenbrust 5,5 EUR

5 Garnelen in Knoblauchöl gebraten ^B 8,5 EUR

5 Falaffel  (vegan) ^A 5,5 EUR

Wurstsalat ^{①③⑤⑦} ^{A,F,J} 11,5 EUR

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse ^{①③⑤} ^{A,F,G,J} 12,5 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

Pasta

Spaghetti mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Knoblauch, und gehobeltem Grana Padano  (vegetarisch) ^{A,G} 17 EUR

Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Champignons in Knoblauch-Sahnesoße ^{A,B,F,G} 19 EUR

Spaghetti mit Lammfilet, Zucchini, Aubergine, Knoblauch und Tomaten ^A 20 EUR

Fisch

Lachsfilet unter einer Parmesankruste mit Trüffelnudeln, kleinem Gemüse und Rieslingsoße ^③ ^{A,C,D,G} 28 EUR

Forellenfilets *aus dem Neckartal* mit frischen Pilzen in Kräuter-Buttersoße mit Petersilienkartoffeln ^{A,D,F,G} 24 EUR

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Rahm, geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salat  (vegetarisch) A,F,H	17,5 EUR
Kräuterpfannkuchen mit frischem Gemüse und Pilzen in Sahnesoße gefüllt  (vegetarisch) A,C,G,I	19 EUR
Zweierlei Gnocchis mit Rucola, Kirschtomaten, Oliven und Schwarzwälder Demeter-Ziegenkäse  (vegetarisch) A,G	22 EUR
Falaffel mit mediterranem Gemüse, Oliven, Sesam und Basmatireis  (vegan) A,K	19,5 EUR
Spinat-Semmelknödel mit Rote Linsen-Gemüse-Curry und Kirschtomaten  (vegan) A,F,I,J	21 EUR
Rostbraten vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und kleinem Salat A,C	32 EUR
Cordon bleu vom Schwein <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Schinken und Bergkäse gefüllt, Pommes frites und kleinem Salat ①③⑤ A,C,F,G,I,J	23 EUR
Rinderhüftsteak vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Café de Paris-Butter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln G	28 EUR
Putenbruststeak <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> mit Knoblauch-Kräutersoße mediterranes Gemüse, Süßkartoffel-Pommes A,F,G	22 EUR
Rinderfilet vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> in Cognac-Pfefferrahmsoße, Speckbohnen, kleines Gemüse und Mandelkroketten ①③ A,F,G,H	35 EUR
Rehragout mit Pilzen, Broccoliröschen, Preiselbeerbirne und Spätzle ③ A,C	25 EUR
Schweinefilet im Speckmantel mit Pilzen in Rahm buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln ①③⑤ A,C,G	26 EUR
Rinderroulade vom heimischen Weiderind <i>aus regionaler, artgerechter Aufzucht</i> Rotweinsoße, Spätzle und gemischtem Salat ①③⑤ A,J	23 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
Crème brûlée G	8 EUR
Gemischtes Eis A,C	7 EUR
mit Sahne A,C	8 EUR