



## Menü

Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust  
mit Bouquet vom Feldsalat an Mücke Himbeer Gose als Dressing

Bier-Empfehlung: Mücke Himbeer Gose

Cider-Empfehlung: Cornisch Orchards Heritage Cider

\*\*

Klares Süppchen vom Rind mit herzhafter Einlage

Bier-Empfehlung: Hensen Pils

Cider-Empfehlung: Cornisch Orchards Gold

\*\*

Pfefferpothas vom Simmentaler Rind mit Salzkartoffeln,

Rote Bete und eingelegter Gurke

Bier-Empfehlung: Superfreunde Old School Ale

Cider-Empfehlung: Thatchers Green Goblin

\*\*

Variation von zweierlei Bier

Samuel Smith Chocolate Stout mit Vanilleeis und Sahnetopping

Himburs Braukunstkeller Herr Axolotl mit Cassissorbet

Pro Person 49,50 € ohne Bier

Pro Person 66,50 € inklusive Bier



### Vegetarisch

Caesar Salat mit Kräutercroutons und Zuchini Tranchen

Bier-Empfehlung: Superfreunde Super Ale

Cider-Empfehlung: Cornisch Orchards Heritage Cider

\*\*

Broccolicreme mit gerösteten Mandeln und Crème fraiche

Bier-Empfehlung: Überquell Festbier Lager

Cider-Empfehlung: Cornisch Orchards Gold

\*\*

Picatta von der Aubergine auf Süßkartoffelpürre

Napiert mit Peperoni-Tomatensauce und Paprika-Zwiebelragout

Bier-Empfehlung: Kona Big Wave, Golden Ale

Cider-Empfehlung: Thatchers Green Goblin

\*\*

Variation von zweierlei Bier

Samuel Smith Chocolate Stout mit Vanilleeis und Sahnetopping

Himburgs Braukunstkeller Herr Axolotl mit Cassissorbet

Pro Person 49,50 € ohne Bier

Pro Person 66,50 € inklusive Bier