

***** Unsere Empfehlungen *****

Große Portion hausgemachte Grüne Soße

mit frischen Kräutern, gekochten Eiern und Petersilienkartoffeln
9.80 Euro

Schweinsbraten auf Schwäbische Art

ofenfrischer Schweinebraten mit glasierter Malzbiersauce,
frischen Spätzle und gemischtem Salatteller mit Kräuterschmand
14.90 Euro

***** Deutscher Spargel * Deutscher Spargel *****

Frischer Spargel 500 gr.

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
14.90 Euro

Frischer Spargel

mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken oder Metzgerbackschinken,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
18.90 Euro

Zarte Schweinelendchen (250 gr.)

mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Spargel mit
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln
19.90 Euro

Skandinavisches Fjordlachsfilet (300 gr.)

frisch vom Grill auf der Haut gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter,
frischem Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und
Petersilienkartoffeln
21.90 Euro

Zarte Wiener Kalbsschnitzel (250 gr.)

in Butter gebraten mit frischem Spargel, zerlassener Butter
oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
22.90 Euro

Braumeister Grillteller

Rinder-, Schwein- und Putenmedaillons frisch vom Grill (ca. 250 gr.),
mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Spargel, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln
24.90 Euro

***** So schön kann Bier sein *****

Rammelsberger Hastrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift (5,2% vol.)
mit leicht herber Hopfennote

0,3 l 2.50 Euro * 0,5 l 4.00 Euro

Rammelsberger Sommerbier

ein goldgelbes obergäriges Bier (4,9% vol.) mit einer dezenten Hopfennote
und einem fein malzigen Aroma

0,3 l 2.80 Euro * 0,5 l im Steinkrug 4.30 Euro

? **weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen** ?

***** Rammelsberger Steakgerichte *****

Steaks vom argentinischem Black Angus Rind mit dem klassischen Fettrand
frisch vom Grill und hausgemachter Kräuterbutter.

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

„Steak á la Fritz“

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (250 gr.)
mit glasierten Zwiebeln, gemischtem Salatteller und Baguette

22.90 Euro

„Steak Rammelsberg“

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (250 gr.)
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm

22.90 Euro

„Steak Madagaskar“

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (250 gr.)
mit grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln

24.90 Euro

„Steak Braukutscher“

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (250 gr.)
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

24.90 Euro

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc, Frankreich 2010 *12,5% vol*
ein fruchtiger, landestypischer Weißwein (trocken)

0,2 l Glas 3.90 Euro

0,5 l Karaffe 8.50 Euro

1,0 l Flasche 16.90 Euro

Spirituosenempfehlungen

Alte Wald-Himbeere *41% vol*

im Holzfass gelagert mit goldiger Farbe
Brennerei Prinz, Österreich

2 cl 3.50 Euro

Hausschnaps Marille *34% vol*

das Original aus der Brennerei Prinz, Österreich

2 cl 3.50 Euro

Alter Bodenseeapfel *41% vol*

aromaintensiver Feinbrand, Österreich
serviert mit einem Babyapfel

2 cl 3.50 Euro

Honig Birnerla *34% vol*

Williams-Christ-Birne mit echtem Bienen-Honig
Brennerei Prinz, Österreich
serviert mit einem Babybirne

2 cl 4.00 Euro

? **weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen** ?