

***** Gänse und Enten *****

Ofenfrische Gänsebrust oder Gänsekeule

mit glasierter Sauce, Grünkohl, Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und hausmacher Kartoffelklößen

26.90 Euro

½ ofenfrische Bauernente

mit glasierter Sauce, Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und hausmacher Kartoffelklößen

24.90 Euro

Portion frischer Feldsalat

mit Schmanddressing und Croutons

4.90 Euro

***** Weitere Empfehlungen *****

Fangfrisches skandinavisches Lachssteak (ca. 350 gr.)

frisch vom Grill mit einer hausgemachten Fisch-Dijonsenf-sauce, Bratkartoffeln und einem gemischtem Salatteller mit Kräuterschmand

27.90 Euro

Große Portion ofenfrischer Schweinsbraten

auf Apfelrotkohl mit Dunkelbiersauce

hausmacher

Kartoffelklößen

16.90 Euro

***** Wild aus der heimischen Region *****

Zwei hausgemachte Wildbratwürste (ca. 250 gr.)

vom Reh und Wildschein frisch vom Grill mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Preiselbeeren und Bratkartoffeln

17.90 Euro

“Unser wilde Burger” (ca. 220 gr.)

hausgemacht vom Reh und Wildschein, bestrichen mit Zwiebelconfit, belegt mit frischem Wildkräutersalat, Salatgurke, Tomate, roten Zwiebeln dazu Steakhouse-Pommes und Preiselbeeren

18.90 Euro

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Haustrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift mit leichter

Hopfennote (5,2% vol.)

0,3 l 3.50 Euro * 0,5 l 5.20 Euro

Rammelsberger Winterbier

ein dunkles untergäriges Bier mit einer

malzigen Hopfennote (4,9% vol.)

0,3 l 3.50 Euro * 0,5 l 5.20 Euro (Steinkrug)

Rammelsberger Steakgerichte

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

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

Steak à la Fritz

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit glasierten Zwiebeln, einem gemischten Salatteller mit Kräuterschmand und Steinofenbaguette

27.90 Euro

Steak Rammelsberg

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Ofenkartoffel und Sauerrahm

27.90 Euro

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Röstzwiebeln, frischem Markgemüse und Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

29.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Bratkartoffeln und einen gemischtem Salatteller mit Kräuterschmand

29.90 Euro

Unsere Weinempfehlung

Tempranillo „Bodegas Munoz

in Spanien die Nummer eines, gut strukturiert und dem rebsortentypischen Duft nach schwarzen Beeren, Pflaumen und etwas Schokolade (trocken)

0,2 l Glas 6.90 Euro * 1,0 l Flasche 29.90 Euro

Unsere speziellen Getränkeempfehlungen

HUGO

Prosecco auf Eis mit Holunder-Sirup, frischer Minze und Soda

0,3 l Glas 7.90 Euro

Die Schwester von HUGO

Prosecco auf Eis mit Blutorangen-Sirup, frischen Orangenscheiben und Soda

0,3 l Glas 7.90 Euro

HILDE

Die Schwägerin von HUGO Prosecco auf Eis mit Himbeer-Sirup, geeisten Himbeeren und Soda

0,3 l Glas 7.90 Euro

Cuba Libre

4 cl Havana Club mit Sinalco-Cola

7.00 Euro

← weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen →