

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

Schnitzel Braumeister

großes paniertes Schweinschnitzel mit Grillgemüse
und Bratkartoffeln
14.90 Euro

Ofenfrischer Schweinebraten

auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und
hausmacher Kartoffelklößen
14.90 Euro

½ ofenfrische Bauernente

mit glasierter Sauce, Apfelrotkohl, Bratapfel
und hausmacher Kartoffelklößen
19.90 Euro

Zwiebelrostbraten

herzhafter Zwiebelrostbraten (300 gr.) vom Black
Angus
mit Röstzwiebeln, frischen Spätzle und bunten
Salatteller
mit Kräuterschmand
29.90 Euro

Rhön Johannisbeereschorle

0,25l Fl. 2,40 Euro * 0,5l Glas 4,40 Euro

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Hastrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift mit leichter
Hopfennote (5,2% vol.)
0,3 l 3.10 Euro
0,5 l 4.80 Euro

Rammelsberger Winterbier

ein dunkles untergäriges Bier mit einer
malzigen Hopfennote (4,9% vol.)
0,3 l 3.10 Euro
0,5 l 4.80 Euro (Steinkrug)

Spirituosenempfehlung

Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol

aus der Brennerei Altes Schlöbchen, Sankt Martin
2 cl 4.90 Euro

Alte Haus-Zwetschke 41% vol

aus der Brenner Prinz, Österreich
2 cl 4.90

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol

Italien
2 cl 4.90 Euro

Cuba Libre

4 cl Havana Club mit Sinalco-Cola
7.00 Euro

Rammelsberger Steakgerichte

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

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

Steak Rammelsberg

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

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Grillgemüse und Bratkartoffeln
27.90 Euro

Steak TEXAS

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Butter-Maiskolben, Kartoffelspalten und hausgemachter BBQ-Sauce mit grünem Pfeffer
27.90 Euro

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln
27.90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Hereford Shiraz, Argentinien *12,5% vol*
rot, (trocken) Erzeuger Bodegas La Rosa, Argentinien

Es gibt keinen besseren Wein als diesen fruchtigen, kraftvollen und saftigen Argentinier zu Ihrem Steak

0,2 l Glas 7.50 Euro * 0,75 l Flasche 23.90 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

Aperol-Sprizz

Prosecco auf Eis mit Aperol und frischer Orange
0,3 l Glas 7.90 Euro