

Unsere Empfehlungen

Rammelsberger Anti-Pasti-Teller

mit mariniertem Grillgemüse, Spargel, Vitello Tonnato, luftgetrockneten Serrano-Schinken, Tomate mit Mozzarella, Oliven und Tomaten-Bruschetta
groß 16.90 Euro * klein 11.90 Euro

Ofenfrischer Schweinsbraten

auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln
14.90 Euro

Frische friesische Matjes

belegt mit roten Zwiebeln und dazu saure Gurke, Speckbohnen und Bratkartoffeln
14.90 Euro

Frischer deutscher Spargel

Große Portion frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Frühlingskartoffeln
16.90 Euro

Portion frischer Spargel

* **mit original luftgetrocknetem Serrano-Schinken**
18.90 Euro

* **mit Schweineschnitzel Wiener Art** (ca. 300 gr.)
19.90 Euro

* **mit zarten Schweinelendchen** frisch vom Grill (ca. 300 gr.)
22.90 Euro

* **mit skandinavischem Fjordlachsfilet** frisch vom Grill (ca. 250 gr.)
25.90 Euro

* **mit Rinder-, Schwein- und Putenmedaillons** frisch vom Grill (ca. 250 gr.)
25.90 Euro

* **mit Rumpsteak** (ca. 300 gr.) frisch vom Grill argentinischen Black Angus Rind
29.90 Euro

So schön kann Bier sein

Unser Helles

ein hellbondes, klassisches, süffiges Vollbier, eingebraut mit bestem Malz aus regionalem Anbau (4,8% vol.)
0,3 l 2.90 Euro
0,5 l 4.40 Euro

Rammelsberger Haustrunk

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

Rammelsberger Sommerbier

ein dezentes Bier mit goldgelber Farbe (5,0% vol.) und einer malzigen und fruchtigen Note
0,3 l 3.10 Euro * 0,5 l im Steinkrug 4.80 Euro

Rammelsberger Steakgerichte

Steaks vom argentinischem Angus Rind medium gebraten 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, Grilltomate und Bratkartoffeln
25.90 Euro

Steak TEXAS

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

Steak Braukutscher

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

Unsere Weinempfehlung

Pinot Grigio, Italien 12% vol

rose, frisch mit leichter Zitronennote (trocken)
0,2 l Glas 5.90 Euro * 0,75 l Flasche 21.90 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

Spirituosenempfehlungen

Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol

aus der Brennerei Altes Schließchen, Sankt Martin
2 cl 4.00 Euro

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol

Italien
2 cl 4.90 Euro