

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

Bauernteller

marinierter Schweinebauch (ca. 300 gr.) frisch vom Grill,
hausgemachte BBQ-Sauce und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
12.90 Euro

Hausgemachte herzhafte und pikante Gulaschsuppe

0,15 l 3,90 Euro * 0,3 l 5.90 Euro

Frischer deutscher Spargel

Hausgemachte Spargelcremesuppe

0,15 l 3,90 Euro * 0,3 l 5.90 Euro

Große Portion frischer Spargel (500 gr.)

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Frühlingskartoffeln
17.90 Euro

Portion frischer Spargel

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

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

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

* **mit skandinavischem Fjordlachsfilet**
auf der Haut gebraten frisch vom Grill (ca. 300 gr.)
26.90 Euro

* **mit Rinder-, Schwein- und Putenmedaillons**
frisch vom Grill (ca. 300 gr.)
26.90 Euro

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

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Hastrunk

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

Spirituosenempfehlung

Feuriger Apfellokör mit Chili 20% vol

aus der Brennerei Altes Schlöbchen, Sankt Martin
2 cl 4.00 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
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

Aperol-Sprizz

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

Alte Marille 41% vol

aus der Brennerei Prinz, Österreich
2 cl 4.90 Euro

Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol

Italien

2 cl 4.90 Euro