

## Unsere Empfehlungen

### **Rammelsberger Anti-Pasti-Teller**

mit mariniertem Grillgemüse (kalt), Champignons, Vitello Tonnato, luftgetrockneten Serrano-Schinken, Tomate mit Mozzarella, Oliven und Tomaten-Bruschetta  
groß 16.90 Euro \* klein 11.90 Euro

### **Bauernteller**

marinierter Schweinebauch (ca. 300 gr.) frisch vom Grill mit hausgemachter BBQ und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
12.90 Euro

### **Ofenfrischer Schweinsbraten**

auf Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln  
14.90 Euro

### **Schnitzel Toscana**

großes Schweineschnitzel (300 gr.) mit hausgemachter pikanter Ratatouillesauce, überbacken mit Mozzarella und Rosmarinkartoffeln  
15.90 Euro

### **Zwiebelrostbraten**

herzhafter Zwiebelrostbraten (300 gr.) vom Black Angus mit Röstzwiebeln, frischen Spätzle und bunten Salatteller mit Kräuterschmand  
26.90 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 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

## Spirituosenempfehlungen

### **Feuriger Apfellikör mit Chili 20% vol**

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

### **Grappa bianca Di Vinaccia 38% vol Italien**

2 cl 4.90 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, Grillgemüse (warm) 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