

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

Große Portion geröstetes Gänseklein

mit glasierter Sauce, frischen Spätzle und einem
Feldsalat mit Kräuterschmand und Croutons
18.90 Euro

½ ofenfrische Bauernente

mit glasierter Sauce, Apfelrotkohl und hausmacher
Kartoffelklößen
23.90 Euro

Saftiges Kasseler vom Nacken

auf Dunkelbiersauce mit Grünkohl und Salzkartoffeln
15.90 Euro

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

Fangfrisches skandinavisches Lachssteak (ca. 300 gr.)

frisch vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und einem Feldsalat
mit Kräuterschmand und Croutons
26.90 Euro

Ofenfrischer Schweinsbraten

auf Apfelrotkohl mit Dunkelbiersauce und
Bratkartoffeln
15.90 Euro

Portion frischer Feldsalat

mit Schmanddressing und Croutons
4.90 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 Hastrunk

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)

← weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen →

Rammelsberger Steakgerichte

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

Steak à la Fritz

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

26.90 Euro

Steak Rammelsberg

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

26.90 Euro

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Röstzwiebeln, frischem Markgemüse mit 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 Havanna Club mit Sinalco-Cola

7.00 Euro

← weitere Speisen- und Getränkeempfehlungen →