

### **\*\*\* Gänse und Enten \*\*\***

#### **Ofenfrische Gänsekeule**

mit glasierter Sauce, Grünkohl, Apfelrotkohl, Bratapfel  
mit Preiselbeeren und hausmacher Kartoffelklößen  
22.90 Euro

#### **Ofenfrische Gänsebrust**

mit glasierter Sauce, Grünkohl, Apfelrotkohl, Bratapfel  
mit Preiselbeeren und hausmacher Kartoffelklößen  
22.90 Euro

#### **½ ofenfrische Bauernente**

mit glasierter Sauce, Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preisel-  
beeren und hausmacher Kartoffelklößen  
18.90 Euro

#### **Portion frischer Feldsalat**

mit Schmanddressing und Croutons  
4.50 Euro

### **\*\*\* Weitere Empfehlungen \*\*\***

#### **Großer frischer Feldsalat**

frischer Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenen  
Streifen vom Putenbrusfilet und Croutons  
17.90 Euro

*Zu dem Salat reichen wir frisches Steinofenbaguette und  
wahlweise Kräuterschmand, Essig-/Öldressing oder  
Balsamicodressing.*

#### **Ofenfrischer Schweinsbraten**

auf Apfelrothkohl mit Dunkelbiersauce  
hausmacher Kartoffelklößen  
14.90 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

#### **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  
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 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