

So schön kann Bier sein

Rammelsberger Hastrunk

ein Pils im Felsenkeller gereift mit leichter
Hopfennote (5,2% vol.)
0,3 l 4.20 Euro * 0,5 l 6.50 Euro

Rammelsberger Sommerbier

ein dezentes Bier mit goldgelber Farbe (5,0% vol.) und
einer malzigen und fruchtigen Note
0,3l 4.20 Euro * 0,5l 6.50 Euro im Steinkrug

Unsere speziellen Getränkeempfehlungen

HUGO

Prosecco auf Eis mit Holunder-Sirup, frischer Minze und Soda
0,3 l Glas 8.90 Euro

Die Schwester von HUGO

Prosecco auf Eis mit Blutorangen-Sirup, frischen Orangen-
scheiben und Soda
0,3 l Glas 8.90 Euro

HILDE

Die Schwägerin von HUGO
Prosecco auf Eis mit Himbeer-Sirup, geeisten Himbeeren und Soda
0,3 l Glas 8.90 Euro

Unsere spezielle Weinempfehlung

Lugana, Italien

blumig, frisch und fruchtig mit Noten von Aprikose, Apfel und Pfirsich
0,2 l Glas 8.00 Euro * 0,75l Flasche 28.90 Euro

Speisenempfehlungen siehe Rückseite

Rammelsberger Steakgerichte

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

Auf Wunsch auch ohne Fettrand.

Steak à la Fritz

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

Steak Rammelsberg

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

Steak Braukutscher

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit Röstzwiebeln, frischem Markgemüse und Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
35.90 Euro

Steak Madagaskar

herzhaftes Rumpsteak vom Black Angus (300 gr.) mit hausgemachter Pfeffersauce, Bratkartoffeln und einen gemischtem Salatteller mit Kräuterschmand
35.90 Euro

Der Klassiker

Ofenfrischer Schweinsbraten

auf hausgemachte Dunkelbiersauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln
17.90 Euro

Getränkeempfehlungen siehe Vorderseite