

SPEISEN RESTAURANT

Küche von 18-22h

Marinierte Oliven		3,50
Hummus mit geröstetem Brot		5,00
Marinierter Ziegenkäse		5,00
Veganer Borschtsch <i>Rote Bete Eintopf</i>		5,00
Rinderstew mit dunklem Bier <i>mit Sauerteigbrot</i>		7,50
Kürbisrisotto mit Speck und Salbei <i>mit saisonalem Salat</i>		9,00
Veganer Quinoa-Kartoffel-Burger <i>mit Knobli-Sriracha-Veganaise, kleiner saisonaler Salat</i>		9,50
Pochierte Ochsenbrust auf Sauerteigbrot <i>mit hausgemachter Sauce Bèrnaise, dazu ein kleiner saisonaler Salat</i>		10,50
Mediterrane Vesperplatte <i>Fenchelsalami, ital. Landschinken, Käse, marinierte Oliven, Hummus</i>	<i>kl</i>	8,50
	<i>gr</i>	12,00
Vegane Vesperplatte <i>Rotkohlsalat, Räuchertofu, hausgemachter Seitan, Oliven, Hummus, Paprika-Cashew-Aufstrich</i>	<i>kl</i>	8,50
	<i>gr</i>	12,00
Schweinebraten mit Biersauce <i>mit Rahmwirsing und Kartoffel-Pastinakenstampf</i>		14,50
Veganer Kürbisstrudel <i>mit saisonalem Salat</i>		10,50
Apfelringe in Bierteig gebacken mit Vanillesauce		5,00
Käseauswahl		10,00

BIERKARTE (Stand 7.12.2016)

ON TAP / VOM FASS		0,11	0,21	0,41
Dorfbräuhaus Helles	5,0%	1,00	1,90	3,50
Dorfbräuhaus Dunkles	5,0%	1,00	1,90	3,50
Sander Protaste Lager hopfengestopft	4,8%	1,30	2,50	4,90
Sander Herbstbock	7,4%	1,60	3,10	6,10
Hanscraft&Co Black Nizza Motor Ø1	9,0%	1,70	3,30	6,50
Sander IPA 736	7,5%	1,50	2,90	5,70
KühnKunzRosen Festland Tonka Bock	6,8%	1,50	2,90	5,70
Mondo Brewing Kemosabe IPA	6,4%	1,90	3,70	7,30
Bellevaux Blonde	7,0%	1,80	3,50	6,90
Left Hand Milk Stout	6,0%	1,90	3,70	7,30

BOTTLES / FLASCHEN

Braukunstkeller Laguna IPA	6,8%	0,331	6,-
Faust Pils Alkoholfrei	0%	0,51	2,90
Hanscraft Single Hop Kellerpils	4,9%	0,331	4,50
Hertl&Hopfmeister Gurken Gose	4,0%	0,331	4,80
KühnKunzRosen Aufbruch Doppelbock	8,5%	0,331	5,90
Sander Saure Susi	4,5%	0,331	5,90
Smuttynose Hayseed Saison	3,8%	0,351	5,80
Smuttynose Finestkind IPA	6,9%	0,351	5,80
Spent Collective Red Oat Ale	5,9%	0,331	5,40
Spent Collective Bloom's	4,9%	0,331	5,40
Victory Storm King Imperial Stout	9,1%	0,351	6,00