

Liebe Gäste,

Entdecken Sie die aromatische Kombination von landestypischen Köstlichkeiten und den dazu passenden Craft Beer-Spezialitäten.

Wir servieren Ihnen zu jeder Speise je ein ausgewähltes Craft Beer.



FOODPAIRING  
**WELTREISE**  
 JUNI – OKTOBER



Speisekarte

## Craft Beer-Spezialitäten

Innis & Gunn-Rum Finish	0,33l	€ 5,80
BrewDog Punk IPA	0,33l	€ 5,80
Fuller's Honey Dew	0,5l	€ 6,80

## Unser Menü-Angebot für Sie!

eine Vorspeise, eine Hauptspeise und ein  
Dessert Ihrer Wahl inklusive  
passendem Craft Beer (jeweils 0,15l)

**€ 37,00**

### Vegetarisches Menü-Angebot

Rote Beete Carpaccio, Cottage Pie, Chocolate Cake  
inkl. passendem Craft Beer (jeweils 0,15l)

**€ 29,00**

## Vorspeisen

### Mulligatawny

#### mit 0,15l Punk IPA

Scharfe Curry-Suppe mit  
gebratenem Hähnchen  
Linsen, Wurzelgemüse

**€ 7,90**

### Rote Beete Carpaccio

#### mit 0,15l Honey Dew

Wildkräutersalat, karamellisierte Walnüsse  
Balsam-Bieressig-Vinaigrette

**€ 10,90**

## Hauptspeisen

### Cottage Pie mit Bier-Schmand mit 0,15l Punk IPA

Kartoffeln, Sauerkraut  
Minze, bunter Salat

**€ 13,80**

### Fish & Mushy Peas mit 0,15l Rum Finish

Kabeljau im Bierteig, Erbsenpüree

**€ 14,80**

### Braised Beer Ribs mit 0,15l Punk IPA

Geschmorte Rippchen  
Apfelsauerkraut, Kartoffelrösti

**€ 16,90**

### Oven Baked Veal Chop mit 0,15l Rum Finish

Kalbskotelett mit Vanillebutter  
Ofen-Möhrengemüse, Pommes Frites

**€ 24,80**

\*\*\*

## Dessert

### Chocolate Cake mit 0,15l Punk IPA

Orange, Feigen

**€ 6,50**