

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
Island

HÖHNERSTALL

Mühlens
Kölsch

Craft Beer-Spezialitäten

White Ale	0,33l	€ 6,90
Toasted Porter	0,33l	€ 6,90
Arctic Pale Ale	0,33l	€ 6,90

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

Wildkräutersalat, Kartofflur Kökur und Frischkäse-
Tortelett inkl. passendem Craft Beer (jeweils 0,15l)
€ 29,00

Vorspeisen

**Klare Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Räucherfisch
mit 0,15l White Ale
€ 7,90**

**Wildkräutersalat
mit 0,15l Arctic Pale Ale**
Marinierte Beeren, geröstete Nüsse
und Kerne, Sanddorn-Vinaigrette
€ 10,90

Hauptspeisen

**Kartöflur Kökur
mit 0,15l White Ale**
Kartoffelkuchen, Schmand, bunter Salat
€ 13,80

**Lammkeule
mit 0,15l Toasted Porter**
Bierzwiebeln, grüne Bohnen, Brotschnitte
€ 17,80

**Kabeljau, Kartoffelkruste
mit 0,15l Arctic Pale Ale**
Kräuterfrischkäse, Ofengemüse
€ 18,80

**Hirschschnitzel mit Laugenpanade
mit 0,15l White Ale**
Preiselbeeren, lauwarmer Rotkohlsalat
€ 21,90

Dessert

**Frischkäse-Tortelett
mit 0,15l White Ale
mit Waldfrüchten
€ 6,50**

Informationen über Zutaten in unseren Speise, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Wunsch gerne von unseren
Servicemitarbeitern.