

Liebe Gäste,

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

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



# Winter-Special Speisekarte



**HÖHNERSTALL**



## Craft Beer-Spezialitäten

Ratsherrn Pilsener	0,33l	€ 3,50
Westmalle Trappist Dubbel	0,33l	€ 3,50
Huyghe Delirium Red	0,33l	€ 4,50
Störtebeker Roggen-Weizen	0,5l	€ 4,70
Rodenbach Grand Cru	0,33l	€ 4,80
Backbone Splitter IPA	0,33l	€ 6,50



## Vorspeisen

**Rahmiges Süppchen von Zuckererbsen  
mit 0,15l Störtebeker Roggen-Weizen**  
mit Wallnuss-Minzschaum  
**€ 7,50**

**Sülze vom Kalbstafelspitz  
mit 0,15l Delirium Red**  
Balsamico-Linsen, Kräuterschmand  
**€ 12,90**

## Hauptspeisen

**Kartoffel-Blutwurst-Strudel  
mit 0,15l Ratsherrn Pilsener**  
Lauchgemüse, Chorizoschaum  
**€ 14,50**

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit 0,15l Rodenbach Grand Cru**  
Thymianapfel, Rahmsauerkraut,  
Kartoffelpüree  
**€ 21,90**

**Kross gebratener Jungschweinerücken  
(Duke of Berkshire)**  
**mit 0,15l Westmalle Trappist Dubbel**  
Senf-Biersauce, Sherry-Spitzkohl  
und Mini-Knödel im Semmelmantel  
**€ 22,90**



## Dessert

**Haselnuss-Tiramisu  
mit 0,15l Backbone Splitter IPA**  
mit Blutorangen-Kumquats-Ragout  
**€ 7,50**