

Schlachtfest

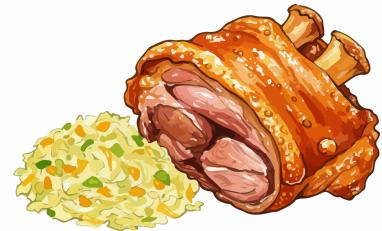
21.01.26 bis 22.02.26



Abendrot hausgemachter Rote Bete Sirup, Rotwein, aufgegossen mit Rheingauer Riesling Sekt, Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer 0,2 l / 7,80 €

Abendrot alkoholfrei hausgemachter Rote Bete Sirup, entalkoholisierte Rotwein, aufgegossen mit Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer 0,2 l / 6,50 €

Worschtsupp' 4,00 €



Haspel 16,30 €

mit Sauerkraut, Colcannon und Hexensenf

Schweinepfeffer 16,30 €

dazu Kartoffelklöße

Hirschleberknödel 17,80 €

Dazu Zwiebeln auf Colcannon

Rinderleber 17,10 €

Dazu Zwiebeln auf Colcannon

Kalte Platte 13,90 €

Hausmacher Leber- und Blutwurst, saure Gurken, Zwiebeln, Agathes hausgemachter Senf, dazu Bratkartoffeln

Der SAUstarke Burger 15,20 €

Mit Haspel-Fleisch, Sauerkraut, Bacon, Zwiebelsauce, Senf, frischer Salat, dazu Steakhouse Pommes Frites
glutenfrei +1 €

Unser Highlight

Haxpel 18,30 €

mit Sauerkraut, Colcannon und Hexensenf

(gekochte Haspel, anschließend gegrillt, so bleibt das Fleisch saftig und hat trotzdem eine Grill-Kruste)

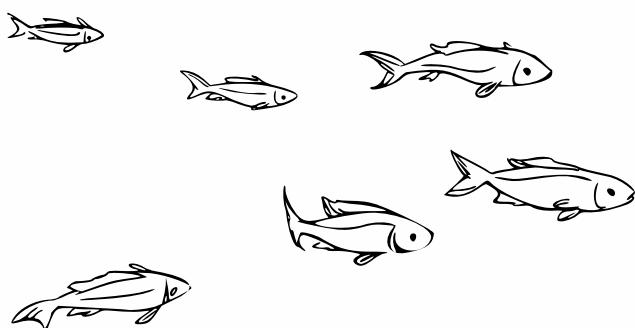
Colcannon: hausgemachtes Kartoffelpüree mit in Speck und Zwiebeln gedünstetem Weißkraut

Heringssessen

12.02.26 bis Aschermittwoch

Traditionelles Heringssessen
von Altweiberdonnerstag
bis Aschermittwoch

Hausgemachte eingekochte Heringe
mit Pellkartoffeln



15,90 €