

# Schlachtfest

21.01.26 bis 22.02.26



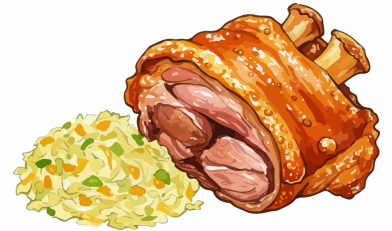
**Abendrot** hausgemachter Rote Bete Sirup, Rotwein, aufgegossen mit Rheingauer Riesling Sekt, Orangensaft und Sprudel, Scheibe Ingwer 0,2 l / 7,80 €

**Abendrot alkoholfrei** hausgemachter Rote Bete Sirup, entalkoholisierter 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

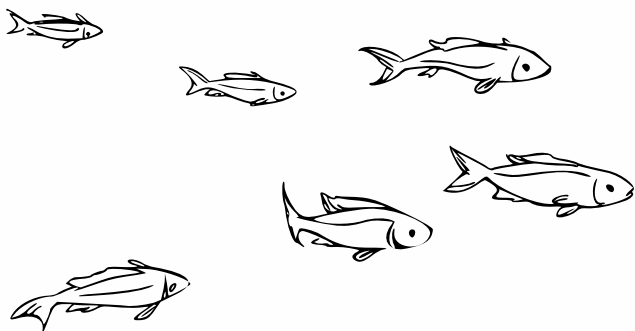


# Heringssessen

12.02.26 bis Aschermittwoch

Traditionelles Heringssessen  
von Altweiberdonnerstag  
bis Aschermittwoch

Hausgemachte eingelegte Heringe  
mit Pellkartoffeln



**15,90 €**