



FESTLICHER GENUSS IN DER BIERMEISTEREI

Kürbiscremesuppe mit Orange und Vanille, serviert mit Brioche	7,50
Pulled Duck Burger mit Rotkrautsalat, Apfel-Chutney, Orangen-Thymian-Majo und hausgemachten Kartoffelchips	21,50
Brust und Keule von der Barbarie-Ente mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel	28
Geschmolzene Semmelknödel auf Waldpilzrahm mit Thymian und Kresse-Salat	19,50
BBQ Chamallows geflämte Marshmallows mit Schokolade und Himbeersauce	8,50
Pancakes mit Ahornsirup und Bourbon-Vanille-Eis	10

Passend dazu:

Lemke Winterbock

Nur einmal im Jahr und mit dunklen Karamell-Malzen gebraut. Sie verleihen dem Bock ganz besondere Karamell- und leichte Schokoladenaromen. 6,8 % Alkohol | 16,5 °P | 25 BE

0,3 l – 4,50 / 0,5 l – 6,50



FESTIVE DELIGHTS AT THE BIERMEISTEREI

Pumpkin Cream Soup with orange and vanilla served with brioche	7,50
Pulled duck burger with red cabbage salad, apple chutney, orange-thyme mayo, and homemade potato chips	21,50
Breast and leg of Barbary duck with apple red cabbage and potato dumpling	28
Melted bread dumplings on creamy wild mushroom sauce with thyme and cress salad	19,50
BBQ Chamallows flamed marshmallows with chocolate and raspberry sauce	8,50
Pancakes with maple syrup and bourbon vanilla ice cream	10

Beer tip:

Lemke Winterbock

Only brewed once a year and with dark caramel malts. They give the German-style dark bock very special caramel and light chocolate flavors. 6.8 % alc. | 16.5 °P | 25 BU

0,3 l – 4,50 / 0,5 l – 6,50