



Aktionskarte

Vorspeise

Feldsalat mit Cranberry-Vinaigrette, Kürbiskerne, Cocktailltomaten, gebackenem Feta und gebackene Bio-Käse Ecken, dazu ofenfrisches Baguette 10,90
Wahlweise mit gebratener Gänseleber + 4,50

Hauptgerichte

Portion Gans 34,90

Brust und Keule von der ofenfrischen Gans
Rotkraut, Grünkohl, hausgemachte Klöße und kräftiger Jus

Bierempfehlung: Schinkels Dunkel

Haxe in Bierjus 21,40

Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen,
mit Sauerkraut, Jus, Senf und hausgemachte Klöße

Bierempfehlung: Schinkels Weizen

Münchner Schnitzel 19,90

Schnitzel eingerieben mit Senf und Meerrettich mit knuspriger
Panade, Zitronenscheibe, Coleslaw Salat und Bratkartoffeln

Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier

Gebratenes Lachsfilet 21,90

Zart gebratenes Lachsfilet auf hausgemachtem Rahmspinat,
serviert mit einer Ofenkartoffel und unserem Schmanddipp

Bierempfehlung: Schinkels Helles

Alle Gerichte wahlweise mit einem saisonalen Beilagensalat.

Jetzt probieren: Unser Eisbock als Digestif 19,50

Alkohol und Wasser gefrieren unterschiedlich – genau das nutzen wir für
unseren Eisbock. Nach 72 Stunden im Gefrierfach tropft aus unserem
Bockbier die pure Bieressenz in ca. 20 Minuten in eine Karaffe.
Mit ca. 32 % Vol. ist sie der perfekte, bierige Digestif.
Ergibt ca. 8-12 cl.

