



Aktionskarte

Vorspeise

Feldsalat mit Cranberry-Vinaigrette, Kürbiskerne, Cocktailtomaten, 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 eingegeben 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.

