



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

**Bierempfehlung: Schinkels Kellerbier**

### Forelle Müllerin Art **REGIONAL**

19,90

Knusprig, goldbraun gebratene Forelle  
aus der Fischzucht Schäfer in Nieste.

Mit Salzkartoffeln, geklärter Butter und einem Salatbouquet

**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.

