

MAXI DILLANK IM MAI! UNSER MAIBOCK

Es wird aus hellem Gerstenmalz & Wienermalz im März eingebraut.
Der hohe Malzanteil verleiht ihm seinen malzaromatischen Charakter. Unser Maibock
wird mit Tettninger Aromahopfen verfeinert und mit untergäriger Hefe vergoren.
Es lagert anschließend zehn Wochen bei 0°C. Stammwürze 16 %, Alkoholgehalt 6,2 %

Im Genussglas serviert 0,2 ltr. 2,90 €
Im Bierseidel serviert 0,4 ltr. 5,30 €
Im Bierseidel serviert 1 ltr. 11,00 €

Spargel frisch vom Feld. Maibock frisch vom Fass. Mehr Frühling geht nicht!

Vorab

Spargelcremesuppe

7 €



Spargelsalat mit hausgemachtem Pastrami
an Kräuteröl und gepickelten Granatapfelkernen
12 €

Hauptspeisen

Frischer heimischer Stangenspargel (ca. 400 Gramm)
mit Drillingskartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter
21 €



Frischer heimischer Stangenspargel (ca. 250 Gramm)
mit Drillingskartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärter Butter
dazu wahlweise mit

 Paniertem Schnitzel 26 €

 Hausgemachtem Pastrami 28 €

 Rumpsteak 38 €

Dessert

Käsekuchen vom Blech
mit marinierten frischen, deutschen Erdbeeren
8 €

