

## Saisonales

<b>Weißkohleintopf mit Rindfleisch</b>	<b>6,90</b>
<b>Knusprige Grillhaxe frisch aus dem Ofen mit Bayrisch Kraut, Serviettenknödeln und Schwarzbiersoße</b>	<b>13,90</b>
<b>Große Portion gegrillte Spare Ribs mit pikanter Barbecuesoße dazu Cole Slaw und Pommes Frites</b>	<b>13,90</b>
<b>Gänseleber „Berliner Art“ gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree</b>	<b>14,90</b>
<b>Kalbs-Rippchen aus dem Ofen mit saftigem Fettrand in fruchtig scharfer Marinade dazu Aprikosen-Chili-Chutney und Süßkartoffel-Pommes Frites</b>	<b>16,50</b>
<b>1/2 Grillente mit Rotkohl, Soße und Kartoffelklößen</b>	<b>19,90</b>

## Frühlingsgefühle und Weine

<b>Rhabarbersaftschorle 0,5l</b>	<b>4,30</b>
<b>Aperol Spritz Prosecco, Aperol<sup>5</sup>, Sprudelwasser und Eiswürfel</b>	<b>5,40</b>
<b>Hugo Prosecco, Sprudelwasser, Holunderblütensirup, Minze und Eiswürfel</b>	<b>5,40</b>
	<b>0,2 l      0,5 l      0,75 l</b>
<b>Assmannshauer Hinterkirch Spätburgunder, Rheingau, 2009 trocken - mit kräftigem Tannin, sehr tiefe, dunkle Farbe passend zu Lamm- und Entenbraten</b>	<b>6,90      16,90      24,90</b>