

# RESTAURANT

Do - Fr 17.00 - 22.00 Uhr | Sa 11.00 - 22.00 Uhr

Küchenschluss: 21.00 Uhr

## Volker Klein's Burgerkarte für Februar

<b>Der Hausburger</b> medium gebraten	7,50€
Hausgebackener Brioche-Bun   220g* Patty   Cheddar   gepickelte Rote Zwiebel   Blattsalate   Tomatenmarmelade   Burger-Mayonnaise	
+extra Cheddar	1,00€
+extra 220g* Patty	4,00€
<b>Das Steak-Sandwich</b>	13,50€
Hausgebackenes Baguette   Entrecôte vom Simmentaler Weiderind ca. 200g   Cheddar   gepickelte rote Zwiebel   Blattsalate   Burger Mayonnaise	
+extra Cheddar	1,00€
<b>Der Mediterrane</b>	9,00€
Hausgebackenes Baguette Brötchen   Tomatenmarmelade   Maishähnchenbrust gegrillt ca 200g   Parmesan   Rucola	
<b>Der Hanseat</b>	9,00€
Hausgebackener Brioche Bun   ca. 180g Lachs   Remoulade   Blattsalate   Rote Zwiebel	
<b>´Rundstück warm´</b>	7,00€
Hausgebackene Schrippe   Schweineschulter saftig geschmort   Sauerkraut   Portweinjus   Gewürzgurken	
<b>Beilage</b>	
geröstete Brotsticks	2,50€
<b>Bier des Monats</b>	
<b>Ratsherrn New Era Pilsener Pfeffersack</b> 0,33l	3,50€
Strahlendes Gold, weißer Schaum. Exotische Pfeffernoten und Kardamom bilden die Spitze des Gewürzbergs. Fruchtige Noten: Blutorange, Apfel, Granatapfel, Preiselbeeren, zarte Blütennoten. Ansprechende Schärfe, Piment, Ingwer, spezieller Pfeffer.	
<b>Ratsherrn New Era Pilsener dry hopped</b> 0,33l	3,50€
leuchtendes Gold. Blütenweißer, sehr feiner und stabiler Schaum. Intensiver Duft nach weißem Pfirsich, Hawaii-Ananas, getrocknete Zitronenspalten, dazu Basilikum, Aprikose, Stachelbeere, weiße Johannisbeere. Die Fruchtigkeit erschließt sich schnell. Elegante, blumige, klassische Bittere.	