



**Märzenwochen**  
Vieles dreht sich jetzt wieder  
um das herrlich würzige Bier!



**Cremesuppe vom jungen Wirsing**  
mit Sahnehaube  
und Daikon Kresse  
4,80



**Rostbraten vom heimischen Rind**  
mit Märzenbiersoße,  
dazu Karotten-Petersilienwurzelgemüse  
und Serviettenknödel  
22,80

**Gebratene Kalbsleber**  
an Apfel-Zwiebel-Märzenbiersoße,  
dazu Kartoffelpüree  
17,60

**Forellenfilet in Treberpanade**  
mit Märzenbier-Senf-Kräuter Dip  
und gebackenen Kartoffeln  
14,80



**Dessertvariation**  
Parfait von der weißen Schokolade  
mit Märzenbier verfeinert,  
dazu lauwarmes Beeren Kompott  
6,40

