

Unser Braumeister David Stölzner empfiehlt:

Husumer Maibock

goldgelb, mild, süffig

6,9 % Vol

0,5l 4,30

Wussten Sie schon,

dass der Ursprung dieser Biersorte in der Hansestadt Einbeck in Niedersachsen liegt. Das dort im Mittelalter gebraute Bier galt als Luxusware und wurde über weite Strecken, u.a. bis nach Italien, exportiert.

Um die dafür nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einer ungewöhnlich hohen Stammwürze. Das Resultat war ein schweres, alkoholreiches Bier.

1614 wurde der Braumeister Elias Pichler von Einbeck an das Hofbräuhaus in München abgeworben, um fortan dort sein „Ainpöckisch Bier“ zu brauen.

In der Münchner Mundart wurde daraus im Laufe der Zeit die Bezeichnung Bockbier.

Als Maibock werden untergärige Starkbiere mit einem Alkoholgehalt von über 6 % Vol. und einer traditionell satten, goldgelben Farbe bezeichnet, die in der Zeit von April bis Juni verkauft werden.

Spargelcremesuppe

mit Nordseekrabben....5,90

[Unsere Empfehlung dazu: Husumer Hell](#)

...unsere Saisonbier Empfehlung

Burger mit hausgemachtem Pulled Pork

mit BIO Deichkäse vom Backensholzer Hof, mariniertem Spargel, Blattsalaten und Weißkraut in einem Dinkelbrötchen....14,80
+ Steakhaus Pommes....3,00

Deutscher Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln....13,90

+ Schnitzel vom Frisco Schwein....4,90

+ Lachsfilet vom Grill....6,50

+ Auswahl an rohem und gekochtem regionalen Schinken....4,90

[Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Bernstein](#)

Brauhaus Flammkuchen

mit Crème Fraîche, Räucherlachsstreifen, Blattspinat und Cherrytomaten....9,90

[Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Helles](#)

Gebratenes Rotbarschfilet

im Baconmantel mit Kressesoße,

Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln....16,50

[Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Bernstein](#)

Kleiner Windbeutel

gefüllt mit Zitronengelee und Erdbeeren,

dazu zweierlei vom Rhabarber....6,90

[Unsere Empfehlung dazu: Hausgemachter Bierlikör](#)