

# Husumer Sommer Weiße

Fruchtig mild  
4,0 % Vol.

0,5l 4,90

Unser neues „Sommer Weiße“ wurde mit Gersten- und Weizenmalz eingebraut. Dieses Leichtbier zeichnet sich durch eine niedrige Stammwürze und somit einen niedrigeren Alkoholgehalt aus.

Unsere Sommer Weiße ist eine obergärige Bierspezialität und wurde mit drei verschiedenen Hopfensorten hergestellt. Für die Grundbittere ist der bayerische Hallertauer Traditionshopfen verantwortlich. Zudem wurde der amerikanische All-Star „Cascade“ verwendet, dieser zeigt ein sehr ausgeprägtes Aromaprofil in Richtung Südfrüchte, aber auch würzige Geschmackskomponenten lassen sich zeigen. Zuletzt wurde das Bier mit dem Hopfen „Hüll Melon“ kaltgehopft, dadurch entwickelten sich weitere Aromen Richtung Waldbeere und Melone.

Diese gebraute Fruchtextplosion mit einem leichten Malzcharakter als Grundgerüst ist perfekt für den Spätsommer und lässt den Urlaub besonders genießen.

**Hausgemachtes Schmalz** mit frischem Treberbrot.... 3,90  
[Unsere Bierempfehlung: Husumer Sommer Weiße](#)

**Tomatencremesuppe** mit Croûtons.... 5,90  
[Unsere Bierempfehlung: Husumer Dunkel](#)

**Flammkuchen "Friesisch Blue"**  
mit Crème fraîche, Friesisch Blue vom Hofgut Backensholz  
frischen Champignons und karamellisierter Birne.... 10,50  
[Unsere Bierempfehlung: Husumer Dunkel](#)

## Surf & Turf BoB

Pulled Galloway Beef mariniert in unserem Saisonbier,  
mit gebackener Garnele, gratiniert mit Deichkäse,  
auf einem Rucola-Kürbisbeet  
mit Aioli Chimichurri und einem Beilagensalat.... 17,90  
[Unsere Bierempfehlung: Husumer Sommer Weiße](#)

**Brauhaus Pfanne**  
Gebratenes Lachsfilet unter der Walnusskruste  
auf Spinat-Tomaten Tagliatelle.... 18,90  
[Unsere Bierempfehlung: ¼ l Chardonnay aus der Pfalz, QbA trocken](#)

**Sauerfleisch** vom Frisco Schwein  
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatgarnitur.... 14,90  
[Unsere Bierempfehlung: Husumer Weizen](#)

**Crêpes** mit Apfelkompott, Sahne & Karamelleis.... 5,90  
[Unsere Empfehlung: Hausgemachter Bierlikör](#)

Inklusivpreise in Euro