

**BRAUMEISTER DAVID STÖLZNER  
TRINKT HEUTE:**

## ***Husumer bayrisch´ Dunkel***

*malzig, vollmundig*

5,2 % Vol

0,5l 4,30



Dunkel ist das klassische, bayrische, malzbetonte Untergärige!

Bis das Helle am Ende des 19. Jahrhunderts  
in Bayern den Markt eroberte, war das Dunkel  
das Standardbier.

Historisch gesehen ist das Dunkel die älteste Biersorte der Welt  
und eng mit dem Reinheitsgebot verbunden.

Unsere Interpretation dieses Bieres wurde mit fünf  
unterschiedlichen Malzen gebraut. Die dunkle Farbe des Bieres  
wird durch die Zugabe sehr dunkler Malze erreicht, zwei  
unterschiedliche Karamellmalze geben  
dem Bier seinen malzig-röstigen Geschmack.

Unser Dunkel überzeugt mit seinem vollmundigen Körper und  
mit Geschmacksnoten von Zartbitterschokolade.

Die Hopfenbittere und das Hopfenaroma harmonieren sehr gut  
mit dem kräftigen Malzcharakter dieses Bieres.

## **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit Knoblauch, Öl und Zitrone, Rucola  
und gehobelten Grana Padano.... 12,50

*Unsere Empfehlung dazu: Husumer Bernstein*

### *...unsere Saisonbier Empfehlung*

#### **...unser Espania Burger vom Galloway Rind**

mit feuriger Tomatensalsa, Chorizo,  
roten Zwiebeln und Blattsalat im Mehrkornbrötchen.... 16,90

- mit Steakhouse Pommes....+ 3,00
- mit Süßkartoffel Pommes....+ 3,00

## **Rosa gebratenes Filet vom Frisco Schwein**

auf Pfefferrahmsoße, dazu Grünkohl-Semmelalter im Speckmantel... 18,80

*Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Dunkel*

## **Doradenfilet vom Grill**

auf einem Paprika-Zwiebelragout,  
dazu gebratene Koch-Bananenscheiben.... 16,90

*Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Hell*

## **Schokoladen-Kokosnussparfait**

an lauwarmen Zimt-Ananasragout.... 5,90

*Unsere Empfehlung dazu: Hausgemachter Bierlikör*