

**BRAUMEISTER DAVID STÖLZNER
TRINKT HEUTE:**

Husumer Winterbock

Malzig, stark

6,4 % Vol
0,5l 4,30



Der Winterbock wurde mit fünf unterschiedlichen Malzsorten eingebracht. Diese verleihen ihm einen eleganten Karamellgeschmack und Noten von dunkler Schokolade.

In Verbindung mit seiner unaufdringlichen, samtigen Bittere führt er langsam zu einem geschmacklichen Höhepunkt im Mund.

Durch eine sehr lange Reifezeit von fünf Monaten nahe dem Gefrierpunkt, hat sich der Geschmack dieses sehr dunklen Starkbieres hervorragend abgerundet und hinterlässt einen angenehm weichen Nachhall.

Obwohl das Bockbier als „urbayrische“ Spezialität gilt, ist es eigentlich ein echtes Nordlicht, da es im niedersächsischen Einbeck erfunden wurde.

Man trinkt es zwischen 8 und 10 Grad Celsius.

Zum Wohl!

Cremesuppe von Steckrüben

mit Kasslerwürfeln...4,80

Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Bernstein

...unsere Saisonbier Empfehlung

Geschmortes aus der Keule vom BIO Kalb

mit Rotwein-Schalottensoße,
Kartoffelpüree und buntem Salat....15,90

Rückensteak vom Backensholzer BIO Kalb

mit bunten Salat, Baguette, Chimichurri und Aioli....21,90

Steakhouse Pommes anstatt Baguette....+3,00

Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Dunkel

„Hispaniola Burger“

Burger vom Galloway Rind, gebratene Chorizo und Salat im Mehrkornbrötchen mit Tomatensalsa und Aioli....13,50

Süßkartoffelpommes....+3,00

Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Hell

Holsteiner Grünkohl

mit Kochwurst, Kassler und Schweinebacke, dazu Bratkartoffeln und danach ein Schimmelreiter Korn....14,90

Unsere Bierempfehlung dazu: Husumer Bernstein

„Black and white“

Soufflé von weißer Schokolade und dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtsoße und Schlagrahm....6,90

Unsere Empfehlung dazu: Hausgemachter Bierlikör