



HIMMLISCHE EMPFEHLUNGEN

INGELHEIMER ZWIEBEL-BIERSUPPE

mit unserem dunklem Bier und Käsecroutons 5,90

PULLED PORK BOWL

mit Pulled Pork in BBQ, Süßkartoffel-Spinatsalat, Kidneybohnen-Mais-Reis-Salat, Curry-Chilli-Sourcreme, 14,90

KRUSTENBRATEN VOM SUSLÄNDER SCHWEIN

mit Kaspressknödel, Malzkarotten und Bier-Specksoße 13,90

VOLLKORNNUDELN

mit Tomatensugo, Zucchini, Ziegenkäse, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Bärlauch 13,90

BACONBOMBER 2.0

im Crunchy-Bun, 180g Angus Beef, Baconjam, gebratenem Bacon, Bergkäse, Gouda, Gorgonzola, Dänische Remoulade, rote Zwiebeln und Pommes 15,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Spinatsalat in Tomatendressing, Rosmarin-Parmesan Kartoffeln und Salsa Verde 24,90

SKYR & RHABARBER (IM GLAS)

Vanille-Skyr-Creme, Rhabarberkompott und Schokoladencookie 7,90

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN

Dienstag-Samstag ab 17 Uhr und Sonntag ab 12 Uhr

RHEINHESSISCHES GEDECK

Ofenfrische Schweinshaxe auf Biersauce
mit Brot und einem Bier (0,5l) 10,90



SUSLÄNDER SCHWEIN

Bei der Marke „Susländer“ dreht sich alles um das Wohl der Tiere und um die Qualität des Fleisches. Aus diesem Grund werden die Schweine auf althergebrachte Weise aufgezogen - ohne chemische Zusätze und ohne Antibiotika.

Vornehmlich wird für die Marke „Susländer“ mit der „Deutschen Landrasse“ auch bekannt unter dem Namen „Deutsches veredeltes Landschwein“ gezüchtet. Diese Rasse zeichnet sich besonders durch einen großrahmigen Körperbau mit ausgeprägtem Rücken aus.

Das Susländer Schwein wächst von Geburt an unter der Obhut eines Bauern heran. Fünf ausgewählte bäuerliche Betriebe kümmern sich um die Aufzucht in einem sogenannten geschlossenen System mit Sauen, Ferkeln und Mast. Alle Betriebe sind QS-qualifiziert und erfüllen die Kriterien der Initiative Tierwohl. Die Tiere wachsen in kleinen Gruppen mit viel Licht und Platz auf. Gefüttert werden sie „ad libitum“, das heißt sie finden Wasser und Nahrung jederzeit nach Ihrem Bedarf vor. Auch die Schlachthöfe befinden sich in unmittelbarer Nähe der Höfe, so dass keine langen Transportwege entstehen.

Das Fleisch hat eine kräftige rote Farbe und einen zarten, kurzen Biss. Der durch das exklusive Futter hoher Mineralstoffgehalt garantiert eine natürliche Würze. Dem wollen wir mit unserem Krustenbraten vom Susländer Schwein in unseren Himmlischen Empfehlungen gerecht werden.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen GUTEN APPETIT & PROST!