



*Unsere
Empfehlung:*

HOPFEN & HAXE

Aperitif: Ein Glas Buschkamps Senner Biertrunk

Crème brûlée von Gänse- und Geflügelleber
mit Zwetschgen und Grevensteiner Bier-Air

Zanderfilet mit Bier-Beurre blanc, Sauerkraut-Mayonnaise,
Linsen und Bratkartoffel-Gelee

Schweinshaxe mit Kümmel-Bierjus,
cremiger Spitzkohl und Kartoffelklöße mit Butterbröseln

Warmer Ofenschlupfer mit Butterbrioche,
Äpfeln und Bier-Sabayon

Menü: 79 Euro
inkl. Aperitif

WESTFÄLISCH GENIESSEN MIT GREVENSTEINER

Als Mitglied der Initiative Westfälisch Genießen pflegen wir die regionale Küche, verfeinern traditionelle Rezepte und setzen auf gute Produkte aus der Heimat.

Im September und Oktober trifft diese Philosophie auf Grevensteiner Landbier:

Mit seinem süffigen Charakter und seinem vollmundigen, leicht karamelligen Aroma verleiht es ausgewählten westfälischen Gerichten eine besondere Note. Freuen Sie sich auf ein Menü, das regionale Kochkunst und echten Biergenuss miteinander verbindet.

