

## „Schweinereien“ für Feinschmecker ...

**Grünkohl  
mit knuspriger Schweinebacke,  
Mettenden, Kasselerrücken  
und Röstkartoffeln**

**19,50 €**

**Knusprige Schweinshaxe  
mit Sauerkraut, Kartoffelpüree  
und kräftiger Dunkelbiersauce**

**18,50 €**

**Leberkäse „à la Meier“  
mit Röstzwiebeln, Sauerkraut,  
Kartoffelstampf, kräftigem Bratenjus  
und 2 Spiegeleiern**

**15,90 €**

## Bierempfehlung

### **Hopfenliebe Winterbier**

Belgische Dubbel, 7,5 % vol.

Ein malzbetontes, süßliches Braunbier mit  
Aromen von Karamell, Kandis und  
Trockenfrüchten

*oder*

### **Grüner Hans**

Frischhopfen Ale, 5,8 % vol.

Erntefrisch gebraut mit der alten  
Hamburger Hopfensorte  
„Grüner Hansehopfen“

Fein abgestimmt mit norddeutschem  
Cascade, Fuggles und Northern Brewer –  
Dolde für Dolde frisch von Hand gezupft

**0,3 L 3,90 €**

**0,5 L 5,90 €**

