

SCHOKOLADE & WEIHNACHTEN

DAS BIER

Dunkles Neckarmüller Weihnachtsbockbier^{Aa}

ein kräftiger Bier Genuss, der nur für die Weihnachtszeit gebraut wird und nur in der Weihnachtszeit ausgeschrieben wird. Mit 16,4 % Stammwürze 6,9% alk. 0,5l 5,20 0,3l 4,20

Tübinger Schokobier^{Aa}

Tiefschwarz in der Farbe, mit einem cremigen Schaum glänzt das Tübinger Schokobier im Glas. Das dunkle Malz, auf den Punkt genau geröstet verleiht es dem Chocolate Stout von Gerald Schwarz feine Noten von Kakao, Edelbitterschokolade und gerösteten Kaffeebohnen bei kräftigem Körper. Chocolate Stout mit 15°P. Alk.5,9 % 0,3l 4,20

DER BEGINN

Kokos-Limetten-Chili-Suppe^{Aa,G}

mit Crevetten^N und weißer Schokolade^{FG} 6,90

DIE HAUPTSACHEN



Saftiges Wildschweingulasch^{Aa,G,I,J,L} in Kakao-Marinade^{FG}, mit hausgemachten Spätzle^{Aa,C}, Rotweibirne^L und Preiselbeeren 18,50



Rehrücken, rosa gebraten^{Aa,Ha} an Schokoladen^{FG}-Sauerkirsch-Soße dazu frischer Mandelbrokkoli^{Ha} und gebratene Schupfnudeln^{Aa,C,G,L} 24,50

Gebratenes Goldbrassenfilet^{Aa}

auf Sahne-Schokoladenkraut^{AaEGL} dazu Petersilienkartoffeln 16,50

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Hausgemachtes Schokoladen-Panna-Cotta^{FG}

an Portwein^L-Zwetschgen 5,50

FÜR DAHEIM

HANDGESCHÖPFTE BIER-SCHOKOLADE

mit Neckarmüller-Weissbier 100 g 3,80