

**Buchen Sie einen exklusiven Abend in unserer Kutscherstube.  
Erleben Sie eine Bierverkostung inklusive eines abgestimmten Menüs.  
Reservierungen nehmen wir von 10-40 Personen an.  
Preis pro Person 37,95€.**

### Bierempfehlung

#### **Vorspeise**

Apoldaer Premium Pils

Farbe & Charakter: hell, vollaromatisch, sehr feine Hopfenblume

Apoldaer Tafelbier

Farbe & Charakter: mild gehopft, goldfarbener Trunk, malzige Note

#### **Hauptgang**

##### **Zur Forelle**

Apoldaer Hefeweizen

Farbe & Charakter: hell, naturtrüb, aromatisch, leicht fruchtig, spritzig-frisch

##### **Zur Sauerei**

Apoldaer Schwarzer Esel

Farbe & Charakter: helles Malz aus Thüringer Gerste in Erfurter Mälzerei hergestellt;  
dunkle Spezial-Malze aus Bamberg

edelster Aroma-Hopfen aus Thüringer Anbau (Anbaugebiet Saale/Elbe)

Apoldaer Tradition

Farbe & Charakter: kupferfarben, würzig, malzbetont, dezent gehopft

#### **Dessert**

Apoldaer Festbock

Farbe & Charakter: berstein, kraftvoll, deutlich würzig, dezent gehopft



### Menü

#### **Vorspeise**

Gebackene Gemüse in Bierteig  
mit Feldsalat und pikantem Dip

#### **Hauptgang**

Im Biersud gegarte Forellenröllchen  
mit Wurzelgemüse und einem Petersilien-Kartoffelstampf

#### **oder**

„Sauerei“

Knuspriger Schweinebauch, Siedefleisch und Schweinemedallion  
im Schinkenmantel auf Kartoffel-Erbsenpüree, Karotte  
und Bierkraut mit einer feinen Soße vom Schwarzen Esel

#### **Dessert**

Bockbier Creme  
mit frischen Beerenobst

Küchenchef:

Peter Scheller

Restaurantleiter:

Martin Krauß

