



Speisenkarte



Suppen



ZWIEBELSUPPE
mit gerösteten Croutons
Onion soup with croutons

€ 5,20



KAROTTEN-INGWER-SUPPE
mit Sahne
Carrot-ginger-soup with cream

€ 5,50

mit Garnelen
with prawns

zzgl. € 3,00

Kleine Brauhausgerichte

BRAUHAUS GULASCHSUPPEN TERRINE
Goulash soup

€ 6,90



GEBACKENER CAMEMBERT
mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette
Fried camembert with cranberries, pineapple, salad and baguette

€ 11,50

Frische Salate vom Markt

FITNESSTELLER
knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten
und gebratenen Poulardenbruststreifen
Salat with roasted turkey and fruits

€ 13,90



WINTERLICHE SALATVARIATION
mit gebratenem Ziegenfrischkäse, Feigen, Walnüssen und Honig-Balsamico-Dressing
Salat with goat-cheese, figs, walnuts and honey-balsamic-sauce

€ 14,90

Fisch

GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE (12 STÜCK)
mit Knoblauch- und Cocktailsauce dazu Baguette € 13,90
Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette

BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln € 13,90
Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes

GEBRATENES ZANDERFILET
auf Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln € 19,50
Pikeperch Fillet with savoy cabbage and duchess potatoes

Jung und dynamisch

CHEDDAR-CHEESE-BURGER
mit saftigen 200 g US-Beef, herzhaftem Cheddar-Cheese, Zwiebeln, Bacon
knackigem Salat, Chili-Senf-Sauce und Pommes € 15,90
Cheddar- cheese- Burger with bacon, salat, chilli- mustard- sauce and french fries

BRAUHAUS-TACCO-BURGER
mit saftigen 200 g US-Beef, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln
knackigem Salat und Pommes € 15,90
Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries

FETTUCCINE
mit Brokkoli und Mandeln in Zitronen-Rahm € 12,90
Fettuccine pasta with broccoli, almonds and lemon-cream-sauce



Wintergerichte

SAUERBRATEN

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Marinated beef with red cabbage and potatoe dumplings

€ 17,90

WILDTOPF „DIANA“

Edelragout vom Hirsch und Wildschwein in Burgunder- Preiselbeersauce,
Brokkoli und Spätzle

Ragout of venison and wild boar with redwine-sauce, broccoli and „Spätzle“ pasta

€ 18,50

BARBARIE ENTENKEULE

mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Knödel

Joint of duck with orange-sauce, red cabbage and potatoe dumplings

€ 18,80

Zarte Steaks vom Angus

Wahlweise mit:

Pfefferrahm⁵, Schmorzwiebeln oder Pommery- Senfsauce

Your choise of: pepper- cream- sauce, fried onions or mustard- sauce

„ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Bratkartoffeln

Rump steak with fried potatoes

€ 23,50

„ANGUS“ FILET

mit Pommes frites

Fillet steak with french fries

€ 27,90

„ANGUS“ FILET „LAND UND MEER“

mit gegrillten Garnelen, Pommery- Senf- Sauce und Kroketten

Fillet steak „Surf and Turf“ with grilled prawns, mustard sauce and croquettes

€ 33,50

Brauhaus-Klassiker



KLEINER BEILAGENSALAT

mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

Side salad with your choice of yoghurt- or vinegar-dressing

€ 3,90

PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

Pepper „Schnitzel“ with pepper- cream- sauce and fried potatoes

€ 12,90

BRAUHAUS- SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes

€ 13,50

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

Mushroom- cream- schnitzel with french fries

€ 13,90

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,

Kartoffelrösti und Käse überbacken

Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, Rösti, gratinated with cheese

€ 17,90

SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut und Kartoffelknödel

Pork knuckle with sauerkraut and potatoe dumplings

€ 17,90

GRILLPFANNE

vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Pan with roastbeef, pork and chicken, mustard- sauce, beans, bacon and fried potatoes

€ 19,90

Liebe Gäste, auch für Diejenigen von Ihnen, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.
Deshalb halten wir für Sie eine separate Allergikerkarte bereit.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Süßer Abschluss

CREME BRÛLÉE

mit Himbeersorbet

Crème brûlée with raspberry-ice

€ 6,30

SCHOKO-ZIMT-MOUSSE

mit Orangensauce und Cranberries

Mousse au chocolate with cinnamon and cranberries

€ 7,20

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Apple-„Strudel“ with vanilla ice-cream and whipped cream

€ 7,50

„BRAUHAUS“ DESSERT-VARIATION

Lassen Sie sich überraschen

Surprise

€ 8,50