



Speisenkarte



Suppen



ZWIEBELSUPPE
mit gerösteten Croutons
Onion soup with croutons

€ 5,80



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

€ 6,20

mit Garnelen
with prawns

zzgl. € 3,50

BRAUHAUS GULASCHSUPPE
Goulash soup

€ 7,90

Frische Salate vom Markt

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

€ 15,50



vegetarisch
vegetarian

€ 10,50



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

€ 16,50

Westfälisch Geniessen

GRÜNKOHL mit gebratener Blut- und Leberwurst und Bratkartoffeln <i>Green cabbage with fried black pudding, liver sausage and fried potatoes</i>	€ 16,00
GRÜNKOHL mit Kassler, gebratener Kohlwurst und Bratkartoffeln <i>Green cabbage with smoked pork chop, german sausage and fried potatoes</i>	€ 16,90
WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH mit Gewürzgurke und hausgemachtem Kartoffelsalat <i>German onion-meat with homemade potatoe salad</i>	€ 16,90
ALT WESTFÄLISCHE RINDERWURST (GRÜTZWURST) mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln <i>Grit of meat with pickle and fried potatoes</i>	€ 12,90
HIMMEL UND ERDE Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln <i>Fried black pudding with apple, mashed potatoes and fried onions</i>	€ 15,20
RINDERZUNGE in Madeirasauce mit frischen Champignons, Kroketten und Salat <i>Ox tongue with madeira-sauce, fresh mushrooms, croquettes and salad</i>	€ 18,00

Vegetarisch und Vegan



GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette

Fried camembert with cranberries, pineapple, salat and baguette

€ 13,50



FETTUCCINE

mit Brokkoli und Mandeln in Zitronen-Rahm

Fettuccine pasta with broccoli, almonds and lemon-cream-sauce

€ 14,50



VEGANES LINSEN-CURRY

mit tomatisiertem Gemüse, Kokos, Minz-Cous-Cous und gebackener Petersilie

Curry with vegetables, coconut and cous-cous

€ 14,60

Fisch

GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE (12 STÜCK)

mit Knoblauch- und Cocktailsauce dazu Baguette

Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette

€ 15,50

BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“

mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln

Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes

€ 14,90

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Pikeperch Fillet with savoy cabbage and duchess potatoes

€ 22,50

Jung und dynamisch

CHEDDAR-CHEESE-BURGER

mit saftigen 200 g US-Beef, herzhaftem Cheddar-Cheese, Zwiebeln, Bacon

knackigem Salat, Chili-Senf-Sauce und Pommes

Cheddar- cheese- Burger with bacon, salat, chilli- mustard- sauce and french fries

€ 16,50

BRAUHAUS-TACCO-BURGER

mit saftigen 200 g US-Beef, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln

knackigem Salat und Pommes

Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries

€ 16,50

Wild- und Wintergerichte

WILDTOPF „DIANA“

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

€ 19,50

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

SAUERBRATEN VOM RIND

mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

€ 19,90

Marinated beef with red cabbage and potatoe dumplings

Zarte Steaks vom Angus

„ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

220 g
€ 26,50

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

„ANGUS“ RUMPSTEAK „LAND UND MEER“

mit gegrillten Garnelen, Pommery- Senf- Sauce und Kroketten

220 g
€ 34,90

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

„ANGUS“ FILETSTEAK

mit Kräuterbutter und Pommes

200 g
€ 31,50

Fillet steak with herb-butter and french fries

Saucen

Pfefferrahmsauce

€ 2,50

Pepper-cream-sauce

Pommery-Senf-Sauce

€ 2,50

mustard-sauce

Schmorzwiebeln

€ 2,50

fried onions

Mayonnaise

€ 0,40

Mayonnaise

Ketchup

€ 0,40

Tomato sauce

Brauhaus-Klassiker



KLEINER BEILAGENSALAT

mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing
Side salad with your choice of yoghurt- or vinegar-dressing

€ 4,60

PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln
Pepper „Schnitzel“ with pepper- cream- sauce and fried potatoes

€ 14,50

BRAUHAUS- SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln
Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes

€ 14,90

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes
Mushroom- cream- schnitzel with french fries

€ 15,50

SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut und Kartoffelknödel
Pork knuckle with sauerkraut and potatoe dumplings

€ 17,90

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,
Kartoffelrösti und Käse überbacken
Medallions of pork with mushroom-cream-sauce, Rösti, gratinated with cheese

€ 18,90

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

€ 22,90