



# Speisenkarte



## Kleine Brauhaus-Gerichte



### BIER-ZWIEBEL-SUPPE

mit gerösteten Knoblauchcroutons

*Onion-Soup with garlic-cROUTONS*

6,5



### KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Sahne

*Carrot-ginger-soupe with cream*

6,9

mit Garnelen  
*with prawns*

zzgl.: 4,0

### BRAUHAUS GULASCHSUPPE

*Goulash soup*

8,2

## Frische Salate vom Markt

### FITNESSTELLER

knackige Salate in Joghurt- Dressing mit frischen Früchten  
und gebratenen Poulardenbruststreifen

*Salat with roasted turkey, fruits and yoghurt-dressing*

17,2



vegetarisch  
vegetarian

13,2

### WINTERLICHE SALATVARIATION

mit gebratenem Ziegenfrischkäse, Feigen, Walnüssen und Honig-Balsamico-Dressing

*Salat with goat-cheese, figs, walnuts and honey-balsamic-dressing*

18,2

## Vegetarisch und Vegan



### FETTUCCINE

mit Broccoli und Mandeln in Zitronen-Rahm-Sauce

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

17,2



### VEGANES LINSEN-CURRY

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

*Curry with vegetables, coconut and cous-cous*

17,9

## Den Winter westfälisch Geniessen

<b>GRÜNKOHL</b> mit gebratener Blut- und Leberwurst und herzhaften Bratkartoffeln <i>Green cabbage with fried black pudding, fried liver sausage and fried potatoes</i>	18,5
<b>GRÜNKOHL</b> mit Kassler und gebratener Kohlwurst und herzhaften Bratkartoffeln <i>Green cabbage with smoked pork chop, fried sausages and fried potatoes</i>	19,5
<b>ALT WESTFÄLISCHE RINDERWURST (GRÜTZWURST)</b> mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln <i>Beef grits with pickle and fried potatoes</i>	15,9
<b>HIMMEL UND ERDE</b> Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln <i>Fried black pudding with apple, smashed potatoes and fried onions</i>	16,9
<b>WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH</b> mit Gewürzgurke und hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Prime boiled beef with onions, pickle and homemade potatoe salad</i>	17,9
<b>GEBRATENES KASSLER</b> mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>Fried smoked pork chops with dark-beer-sauce, sauerkraut and smashed potatoes</i>	18,9
<b>RINDERZUNGE</b> in Madeirasauce mit Champignons, Kroketten und Salat mit „Oma Sophies“ Sahne-Dressing <i>Ox tongue with madeira-sauce, mushrooms, croquettes and grandmother Sophie´s dressing</i>	19,9

## Fisch

<b>GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE</b> mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette <i>Fried prawns with garlic- and cocktail-sauce and baguette</i>	15,8
<b>BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“</b> mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln <i>Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes</i>	15,9
<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b> mit Rahmwirsing und Herzoginkaroffeln <i>Pikeperch Fillet with cream-savoy cabbage and croquettes</i>	23,9

## Wintergerichte

<b>SAUERBRATEN VOM WEIDERIND</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <i>Marinated beef with red cabbage and potatoe dumplings</i>	21,8
<b>WILDTOPF „DIANA“</b> Edelragout vom Hirsch und Wildschwein in Burgunder-Preiselbeersauce mit Broccoli und Spätzle <i>Ragout of venison and wild boar with redwine-sauce, broccoli and „Spätzle“ pasta</i>	22,3

## Zarte Steaks vom Angus

<b>„ANGUS“ RUMPSTEAK</b> mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <i>Rump steak with herb-butter and fried potatoes</i>	220 g 27,9
<b>„ANGUS“ RUMPSTEAK SURF AND TURF</b> mit gegrillten Garnelen, Pommery-Senf-Sauce und Kroketten <i>Rumpsteak „Surf and Turf“ with grilled prawns, mustard sauce and croquettes</i>	220 g 35,9

## Saucen

<b>Pfefferrahmsauce</b> <i>Pepper-cream-sauce</i>	3,0
<b>Pommery-Senf-Sauce</b> <i>mustard-sauce</i>	3,0
<b>Schmorzwiebeln</b> <i>fried onions</i>	3,0
<b>Mayonnaise</b> <i>Mayonnaise</i>	0,6
<b>Ketchup</b> <i>Tomato sauce</i>	0,6

## Burger - Ecke

Unsere Burger-Patties bestehen aus 100 % Simmentaler Rindfleisch aus Deutschland,  
regional produziert durch Christophliemke, Avenwedde

### CHEDDAR-CHEESE-BURGER

mit saftigem 170g Patty, herzhaftem Cheddar-Cheese, Zwiebeln, Bacon, knackigem Salat, Chili-Senf-Sauce und Pommes 18,9

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

### BRAUHAUS-TACCO-BURGER

mit saftigem 170g Patty, Mango-Chutney, Taccos, Schmorzwiebeln, knackigem Salat und Pommes 18,9

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

## Brauhaus-Klassiker

### BEILAGENSALAT

 mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing 5,5

*Side salat with your choice of yoghurt- or vinigar-dressing*

### GEBACKENER CAMEMBERT

 mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette 15,9

*Fried camembert with cranberries, pineapple, salat and baguette*

### BRAUHAUS- SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 17,9

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

### PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln 17,9

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

### CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes 18,4

*Mushroom- cream- schnitzel with french fries*

### SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut und Kartoffelknödeln 20,9

*Pork knuckle with sauerkraut and potatoes dumplings*

### SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme, 21,9

Kartoffelrösties und Käse überbacken

*Medaillons of pork with mushroom-cream-sauce, Rösti, gratinated with cheese*

### GRILLPFANNE

vom Schweinefilet, Roastbeef und Poularde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnchen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 23,9

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