



# Speisenkarte



## Suppen



### BIER-ZWIEBEL-SUPPE

mit gerösteten Knoblauchcroutons  
*Onion-Soup with garlic-cROUTONS*

6,8



### KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Sahne  
*Carrot-ginger-soup with cream*

6,9

mit Garnelen  
*with prawns*

zzgl.: 4,0

## Für den kleinen Hunger

### BRAUHAUS GULASCHSUPPE

*Goulash soup*

8,5



### MÄLZER TELLER

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke und Salat  
*Fried Potatoes with bacon, pickle and 2 fried eggs*

11,8



### GEBACKENER CAMEMBERT

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

16,8

## Frische Salate vom Markt

### FITNESSTELLER

knackige Salate in Joghurt- Dressing mit frischen Früchten  
und gebratenen Poulardenbruststreifen  
*Salat with roasted turkey, fruits and yoghurt-dressing*

17,8



vegetarisch  
*vegetarian*

13,9

### WINTERLICHE SALATVARIATION

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

18,8

### HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL



**mit gebratener Blut- und Leberwurst und herzhaften Bratkartoffeln**  
*Green cabbage with fried black pudding, fried liver sausage and fried potatoes*  
**19,5**

oder



**mit Kassler, Kohlwurst und herzhaften Bratkartoffeln**  
*Green cabbage with smoked pork chop, fried sausages and fried potatoes*  
**20,5**

## Den Winter westfälisch Geniessen



**ALT WESTFÄLISCHE RINDERWURST (GRÜTZWURST)**  
**mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln** **17,5**  
*Beef grits with pickle and fried potatoes*

**HIMMEL UND ERDE**  
**Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln** **18,5**  
*Fried black pudding with apple, smashed potatoes and fried onions*

**HAUSGEMACHTES WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH**  
**mit Gewürzgurke und hausgemachtem Kartoffelsalat** **19,5**  
*Prime boiled beef with onions, pickle and homemade potatoe salad*

**RINDERZUNGE**  
**in Madeirasauce mit Champignons, Kroketten** **21,5**  
**und Salat mit „Oma Sophies“ Sahne-Dressing**  
*Ox tongue with madeira-sauce, mushrooms, croquettes and salat with grandmother Sophie´s cream-dressing*

**SAUERBRATEN VOM WEIDERIND**  
**mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln** **23,5**  
*Marinated beef with red cabbage and potatoe dumplings*

## Vegetarisch und Vegan



**SPAGHETTI AGLIO OLIO**  
**mit Peperoncino, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan** **15,9**  
*Pasta „aglio olio, with peperoni, tomatoes, rocket salat and parmesan*



**VEGANE ROTE BEETE GNOCCHIS**  
**mit mediterranem Gemüse und Karotten-Ingwer-Sauce** **17,5**  
*Vegan gnocchis with mediterranean vegetables and carrot-ginger-sauce*

## Fisch

**GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE**  
mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette 15,9  
*Fried prawns with garlic- and cocktail-sauce and baguette*



**BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“**  
mit Apfel- Zwiebel- Rahm und Bratkartoffeln 16,2  
*Cold marinated Herring fillet with apple- onion- cream and fried potatoes*

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
mit Rahmwirsing und Herzoginkaroffeln 25,5  
*Pikeperch Fillet with cream-savoy cabbage and croquettes*

## 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*

## Schnitzel vom Jungschwein



**PFEFFER-SCHNITZEL**  
mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln 18,0  
*Pepper „Schnitzel“ with pepper- cream- sauce and fried potatoes*



**BRAUHAUS- SCHNITZEL**  
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 18,5  
*Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes*

**CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL**  
mit frischen Champignons in Rahm und Pommes 18,9  
*Mushroom- cream- schnitzel with french fries*

## Kalbs-Schnitzel

**WIENER SCHNITZEL**  
mit Cranberry-Preiselbeer-Kompott und Pommes 25,9  
*Schnitzel of veal with cranberry-jam and french fries*



### BEILAGENSALAT

mit Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

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

5,6

## Brauhaus-Klassiker

### SCHWEINSHAXE

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Pork knuckle with sauerkraut and mashed potatoes

21,5

### SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,

Kartoffelrösties und Käse überbacken

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

22,9

### GRILLPFANNE

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

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

24,9

## Zarte Steaks vom Angus

220g

### „ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

28,9

220g

### „ANGUS“ RUMPSTEAK SURF AND TURF

mit gegrillten Garnelen, Pommery-Senf-Sauce und Krokette

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

37,9

## Saucen

### Pfefferrahmsauce

Pepper-cream-sauce

3,0

### Pommery-Senf-Sauce

mustard-sauce

3,0

### Schmorzwiebeln

fried onions

3,0

### Champignon-Rahm-Sauce

Mushroom-cream-sauce

4,0

### Mayonnaise

Mayonnaise

0,8

### Ketchup

Tomato sauce

0,8

## Legende



Bratkartoffeln mit Schweinespeck  
fried potatoes with bacon



Vegetarisch  
vegetarian



Vegan  
vegan

Alle Preise in EURO inklusive MwSt