



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 salat

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 Kroketten

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