



Speisenkarte



Vorspeisen



TOMATEN-CREME-SUPPE

mit Balsamico-Sahne und Knoblauch-Croutons

6,8

Tomato-cream-soup

ANTI PASTI

Eingelegtes Gemüse mit Schinken, Grissini und Grana Padano

13,9

Anti pasti vegetables with bacon, grissini and cheese



vegetarisch ohne Schinken, ohne Grana Padano 10,5

vegetarian no bacon no cheese

GARNELEN AUS DER KRÄUTERPFANNE

mit Knoblauch- und Cocktailsauce und Baguette

15,9

Fried prawns with garlic- and cocktailsauce and baguette

Frische Salate vom Markt

FITNESSTELLER

Knackige Salate mit gebratenen Poulardenbruststreifen, frischen Früchten und Joghurt-Dressing

18,9

Salat with roasted turkey, fruits and yoghurt-dressing



vegetarisch
vegetarian

13,4

SALAT-BOWL



mit Quinoa, knackigem Salat, Mango, Ei, Edamame, Avocado und Mango-Joghurt-Dressing

18,5

Quinoa, salat, mango, egg, guacamole, edamame and mango-yoghurt-dressing

- mit gebratenen Poulardenbrust-Streifen
with fried chicken

5,5

- mit gebratenen Roastbeef-Streifen
with fried roastbeef

8,0

SALATVARIATION



mit gebratenem Schafskäse und Champignons aus der Pfanne

18,9

Salat with fried feta cheese and fried mushrooms

Sommerlich

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen

FLAMMKUCHEN „ELSASS“

mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch

13,9

French pizza „Elsace“ with sour cream, onions, bacon and spring onions

Tip: Perfekt auch als Vorspeise zum Teilen

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“

mit Sauerrahm, gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika and Champignons

16,5

French pizza „Mediterranean“ with fried zucchini, aubergine, sweet pepper and mushrooms

GEBRATENER SCHAFSKÄSE

auf Tomaten-Oliven-Ragout, Grana Padano, ofenfrischem Baguette und Salatbouquet

17,5

Grilled Feta cheese with tomatoes, olives, baguette and salat

SPAGHETTI BURRATA AL LIMONE

mit original ital. Burrata, Zitronenöl, Kirschtomaten und Frühlingslauch

17,9

Spaghetti Buratte al limone with cherry-tomatoes and spring onions

Für den kleinen Hunger

BRAUHAUS GULASCH-SUPPE

8,9

Goulash soup

MÄLZER TELLER

Bratkartoffeln, Gewürzgurke, 2 Spiegeleier und Salatbouquet

13,9

Fried Potatoes with bacon, pickle and 2 fried eggs

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren, Ananas, Salat und Baguette

16,9

Fried camembert with cranberries, pineapple, salat and baguette

Fisch

BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“

mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln

17,2

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

HAMBURGER PANNFISCH

Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce und Bratkartoffeln

19,8

Fried Redfish with mustard-sauce and fried potatoes

Burger - Ecke

Unsere Beef-Burger-Patties bestehen aus 100 % Simmentaler Rindfleisch,
frisch produziert von der Fleischerei Christophliemke, Avenwedde

„ALL NEW“ CHEESE-BURGER

mit saftigem Rinder-Patty im Brioch Bun mit cremiger Chili-Cheese-Sauce,
Cranberry-Preiselbeer-Kompott, Gewürzgurke, Tomate, knackigem Salat und Pommes
Cheese-Burger with chili-cheese-sauce, cranberry-sauce, Brioch Bun, salat and french fries

Single (125g Rindfleisch-Patty) 16,9

Double (2x 125g Rindfleisch-Patty) 21,9

BIG BRAUHAUS-TACCO-BURGER

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

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

19,8



DOUBLE-SMASHED-PLANT-BURGER

mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Mango-Sauce im Brioche Bun mit Pommes

Plant-Smashed-Burger with salat, cucumber, tomatoe, mango-sauce, brioche and french fries

19,5

Schnitzel vom Jungschwein

Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag

Alle Schnitzel € 14,90

(ausgenommen Kalbs-Schnitzel)



BEILAGENSALAT

mit Knoblauch-Croutons und Joghurt- oder Balsamico-Dressing

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

5,6

PUSZTA-SCHNITZEL

mit Paprika-Rahm-Sauce und Pommes

Schnitzel with cupsicum-cream-sauce and french fries

18,2



PFEFFER-SCHNITZEL

mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln

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

18,5



BRAUHAUS-SCHNITZEL

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln

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

19,2

CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL

mit frischen Champignons in Rahm und Pommes

Mushroom-cream-„Schnitzel“ with french fries

19,5

Kalbs-Schnitzel

WIENER SCHNITZEL

mit Cranberry-Preiselbeer-Kompott und Pommes

Schnitzel of veal with cranberry-jam and french fries

25,9

Brauhaus-Klassiker

SCHWEIZER LECKERLI

Schweinemedallions mit frischen Champignons á la creme,

Kartoffelrösties und Käse überbacken

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

23,9

BRAUHAUS GRILLPFANNE

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

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

25,9

Zarte Steaks vom Angus

220g „ANGUS“ RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rump steak with herb-butter and fried potatoes

29,5

220g „ANGUS“ RUMPSTEAK SURF & TURF

mit gegrillten Garnelen, Pommery-Senf-Sauce und Kroketten

Rump steak „surf & turf“ with grilled prawns, mustard-sauce and croquettes

38,5

Saucen

Pfefferrahmsauce

Pepper-cream-sauce

3,0

Pommery-Senf-Sauce

Mustard-sauce

3,0

Champignon-Rahm-Sauce

Mushroom-cream-sauce

4,0

Schmorzwiebeln

Braised onions

3,0

Mayonnaise

Mayonnaise

0,8

Ketchup

Tomato-sauce

0,8

Legende



Bratkartoffeln mit Schweinespeck
fried potatoes with bacon



Vegetarisch
vegetarian



Vegan
vegan

Süßer Abschluss

CREME BRULEE VON DER TONKA-BOHNE

mit Himbeersorbet

8,2

Creme brulee with raspberry-ice

HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Beerenkompott

9,2

Mousse au chocolat with berries

FRISCHE ERDBEEREN vom Hof Schröder/Gütersloh

mit Vanilleeis

8,5

Fresh local strawberries with vanilla ice-cream

DESSERT-VARIATION

Lassen Sie sich überraschen

9,8

Surprise

EISBECHER

zum Zusammenstellen

Ice-Cream

Erdbeere, Vanille, Schokolade

Kugel 1,8

Strawberry

Walnuss

Kugel 2,0

Walnut

Himbeer-Sorbet

Kugel 2,0

Raspberry-Sorbet

Frische Früchte

2,0

fruits

Sahne

0,6

cream