



# Speisenkarte

*Westfälisch geniessen*

Wir servieren klassische westfälische Gerichte  
„Wie zu Ommas Zeiten“



## Suppen

### BIER-ZWIEBEL-SUPPE



mit gerösteten Knoblauchcroutons

Onion-Soup with garlic-croutons

6,9

### 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

8,9

### MÄLZER TELLER

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern, Gewürzgurke und Salat

Fried potatoes with 2 fried eggs, pickle and salad

14,2

### GEBACKENER CAMEMBERT



frisch ausgebacken im Bierteig mit Preiselbeeren, Ananas, Salatgarnitur und Baguette

Fresh fried camembert with cranberries, pineapple, salad and baguette

16,9

## Frische Salate vom Markt

### FITNESSTELLER

knackige Salate in Joghurt- Dressing, frischen Früchten  
und gebratenen Pouletbruststreifen

Salat with roasted turkey and fruits

18,9



vegetarisch  
vegetarian

12,9

### WINTERLICHE SALATVARIATION

mit flambiertem Ziegenfrischkäse, Feigen, karamellisierten Nüssen  
und Honig-Balsamico-Dressing

Salat with goat-cheese, nuts and honey-balsamic-dressing

18,9

## Den Winter westfälisch geniessen

	<b>HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL</b> mit gebratener Blut- und Leberwurst, herzhaften Bratkartoffeln und Senf <i>Green cabbage with fried black pudding, fried liver sausage, mustard and fried potatoes</i>	19,5
	<b>HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL</b> mit gebratenem Kassler, Kohlwurst, herzhaften Bratkartoffeln und Senf <i>Green cabbage with smoked pork chops, fried sausages, mustard and fried potatoes</i>	20,5
	<b>HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND</b> mit Rahmsauce, Apfelrotkohl und Knödeln <i>Homemade marinated Beef with cream-sauce, red cabbage and potatoe dumplings</i>	24,5
	<b>ALT WESTFÄLISCHE RINDERWURST (GRÜTZWURST)</b> mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln <i>Beef grits with pickles and fried potatoes</i>	17,5
	<b>HIMMEL UND ERDE</b> Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben, Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln <i>Fried black pudding with apples, smashed potatoes und fried onions</i>	18,5
	<b>HAUSGEMACHTES ZWIEBELFLEISCH</b> mit Gewürzgurke und hausgemachtem Kartoffelsalat <i>Prime boiled beef with onions, pickles and homemade potatoe salad</i>	19,5
	<b>RINDERZUNGE</b> in Madeirasauce mit Champignons, Kroketten und Salat mit „Oma Sophies“ Sahne-Dressing <i>Ox tongue with madeira-sauce, mushrooms, croquettes and salad</i>	21,5

## Vegetarisch und Vegan

	<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO</b> mit Peperoncino, Kirschtomaten und Rucola <i>Pasta „aglio olio“ with peperoni, tomatoes and rocket salad</i>	15,9
		mit Parmesan <i>with parmesan</i>
	<b>SPINATKNÖDEL</b> <i>Spinach dumplings</i>	17,9
	<b>Wahlweise mit:</b> <i>Your choice of:</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mit gebräunter Butter, Schmorzwiebeln und Parmesan</li> <li>- with butter, braised onions and parmesan cheese</li> <li>- mit Kräuter-Rahm-Sauce, Schmorzwiebeln und Parmesan</li> <li>- with herb-cream-sauce, onions and parmesan cheese</li> </ul>	16,9
		17,9

## Fisch

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

 **BLUMS MATJESFILETS „NORDISCHE ART“** 17,2  
mit Apfel-Zwiebel-Rahm und Bratkartoffeln  
*Cold marinated Herring-fillet with apple-onion-cream and fried potatoes*

 **HAMBURGER PANNFISCH** 19,8  
Paniertes Rotbarschfilet in Senf-Sauce mit Bratkartoffeln  
*Fried Redfish with mustard-sauce with fried potatoes*

## Burger - Ecke

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

**„ALL NEW“ CHEESE-BURGER** 19,8  
mit saftigem 170g Patty mit cremiger Chili-Cheese-Sauce, Preiselbeeren,  
Zwiebeln, Bacon, knackigem Salat und Pommes  
*Cheese-Burger with chili-cheese-sauce, cranberries, onions, bacon, salad and french fries*

**BIG BRAUHAUS-TACCO-BURGER** 19,8  
mit saftigem 170g Patty, Mango-Chutney, Tacos, Schmorzwiebeln,  
knackigem Salat und Pommes  
*Brauhaus Burger, with beef patty, mango-chutney, taccos, fried onions, salat and french fries*

## Kalbs-Schnitzel

**WIENER SCHNITZEL** 25,9  
mit Cranberry-Preiselbeer-Kompott und Pommes  
*Veal schnitzel with cranberries and french fries*

## Schnitzel vom Jungschwein

*Jeden Donnerstag ist Schnitzel-Tag  
Alle Schnitzel € 14,90  
(ausgenommen Kalbs-Schnitzel)*

 **PFEFFER-SCHNITZEL** 18,5  
mit grüner Pfeffer-Rahm-Sauce und Bratkartoffeln  
*Pepper „Schnitzel“ with pepper-cream-sauce and fried potatoes*

 **BRAUHAUS- SCHNITZEL** 19,5  
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln  
*Brauhaus „Schnitzel“ with braised onions, fried egg and fried potatoes*

**CHAMPIGNON-RAHM-SCHNITZEL** 19,7  
mit frischen Champignons in Rahm und Pommes  
*Mushroom- cream- schnitzel with french fries*



### BEILAGENSALAT

**mit Knoblauch-CROUTONS und Joghurt- oder Balsamico-Dressing**

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

5,6

## Brauhaus-Klassiker

### SCHWEINSHAXE

**mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Senf**

*Pork knuckle with sauerkraut, smashed potatoes and mustard*

22,9

### SCHWEIZER LECKERLI

**Schweinemedaillons mit frischen Champignons á la creme,**

**Kartoffelrösties und Käse überbacken**

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

24,2

### GRILLPFANNE

**vom Schweinefilet, Roastbeef und Pouarde mit Pommery-Senf-Sauce, Speckböhnen, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln**

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

25,9

## Zarte Steaks vom Angus



### „ANGUS“ RUMPSTEAK

**mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln**

*Rump steak with herb-butter and fried potatoes*

220 g

29,5

## 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

## *Süßer Abschluss*

<b>CREME BRULEE VON DER TONKABOHNE</b>	
mit Himbeersorbet	8,2
<i>Creme Brulee with raspberry-ice</i>	
<b>HAUSGEMACHTES MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	
mit Beerenkompott	9,2
<i>Homemade mousse au chocolat with berries</i>	
<b>LAUWARMER APFELSTRUDEL</b>	
mit Vanille-Sauce	9,5
<i>Apple-strudel with vanilla-sauce</i>	
<b>DESSERT-VARIATION</b>	
Lassen Sie sich überraschen	9,8
<i>Surprise</i>	
<b>EISBECHER</b>	
zum Zusammenstellen	
<i>Ice-Cream</i>	
<b>Erdbeere, Vanille, Schokolade</b>	Kugel 1,9
<i>Strawberry</i>	
<b>Walnuss</b>	Kugel 2,2
<i>Walnut</i>	
<b>Himbeer-Sorbet</b>	Kugel 2,2
<i>Raspberry-Sorbet</i>	
<b>Frische Früchte</b>	2,2
<i>fruits</i>	
<b>Sahne</b>	0,8
<i>cream</i>	