



Vorspeisen zum Auftakt

Ziegenkäse - SPEZIAL-

*milder Ziegenkäse auf Pumpernickel
mit Peperonis, roten Zwiebelringen
und Walnusskernen und Ahornsirup gratiniert
dazu eine kleine Salatgarnitur*

11.80 €

Gambas

*Fünf Gambas in Olivenöl mit frischem Knoblauch
und Rosmarin gebraten, frischen Parmesanspänen, dazu
eine kleine Salatgarnitur und Roggenbaguette*

15.50 €

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe

*mit feiner Wurzelgemüseeinlage
Suppennudeln und Eierstich*

4.80 €

Brauhaussuppe

*lassen sie sich überraschen,
dieser Gulaschtopf ist würzig und pikant*

5.20 €

Pasta, Fisch und Salat



Pasta „Mediterran“

*mit drei Gambas, Oliven, mit frisches mediterranean
Gemüse in Pesto, Rucola, frischem
Parmesan und Balsamico-creme*

16.50 €

Pasta „Vegetarisch“

*mit frisches mediterranean Gemüse
Rucola, frischen gehobeltem Parmesan
und Balsamico-creme*

11.80 €

Zanderfilet

*in Butter gebraten, Rosmarinartoffeln
und Blattspinat*

17.80 €

Fitness Salat

*frische Salate der Saison an Himbeerdressing
mit gebratenen Putenstreifen, Melonenspalten
frischen Früchten und Pinienkerne
dazu frisches Baguette*

13.80 €



Brauhaus Klassiker

- Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken
mit Steakhauspommes und einen knackigen Salat 12.80 €
- Bauernschnitzel** vom Schweinerücken
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Speckstreifen
dazu Bratkartoffeln und einen knackigen Salat 14.80 €
- Ofenkartoffel**
gefüllt mit Kräuterschmand
mit Putenstreifen 9.80 €
mit kalten Roastbeef Tranchen 11.50 €
- Räuberspiess**
vom Rind, Schwein und Pute
mit Zwiebeln, Speck und Paprika gespickt
dazu Pfefferrahmsauce, Steakhauspommes
und einen knackigen Salat 19.80 €
- Lammfilets vom Grill**
in Rosmarinsauce, Oliven und Feigen, mit Manchegokäse
überbacken, Kroketten und Blattspinat 25.90 €
- Cordon bleu** - vom Schweinerücken -
gefüllt mit Schinken und Käse
mit Steakhaus Pommes und einen knackigen Salat 14.30 €
- Schweinemedallions**
mit Blattspinat und spanischem Manchegokäse überbacken
dazu Rosmarinkartoffeln 16.80 €



Rheinische Klassiker

Altbiergulasch (vom Rind)

(in Altbier eingelegtes Rindergulasch) mit Nudeln
und knackigem Salat

14.80 €

Kutscherpfanne

zwei Scheiben Speißbraten
mit Altbier Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Speckbohnen

13.80 €

Rheinischer Sauerbraten -vom Rind-

mit Kartoffelknödel, Rotkohl und Apfelmus mit Preiselbeeren

15.20 €

Roastbeefsteller

kalte Tranchen vom Roastbeef mit Kräuterkruste
Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade,
Krautsalatgarnitur, garniert mit Gurken und Zwiebeln

13.80 €

Grünkohl

mit saftiger Mettwurst und Senf

10.50 €



Steaks vom Lavastein Grill

Unsere Rumpsteaks werden für die besondere Geschmacksnote mit Fettrand gegrillt.

Vom argentinischen Black Angus Rind

jeweils

mit hausgemachter Kräuterbutter und Roggenbaguette

Rinderhüftsteak	200 gr.	16.00 €	300 gr.	23.00 €
<u>Rumpsteak</u>	200 gr.	20.00 €	300 gr.	29.00 €
Rib-Eye Steak	200 gr.	21.00 €	300 gr.	30.00 €
(= Entrecote)				

Beilagen -separat -

- knackiger Salat	3.80 €
- Steakhauspommes	3.00 €
- Kroketten oder Rosmarinkartoffeln	3.00 €
- Folienkartoffel mit Kräuterschmand	4.50 €
- Speckbohnen	3.50 €
- mediterranes Gemüse	3.50 €
- Pfefferrahmsauce	2.50 €
- Blattspinat	3.50 €

Wie dürfen wir ihr Steak zubereiten?

English Blutig im Inneren und noch fast roh

Medium Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste.
Die beliebteste Garstufe

Well done Komplette durchgebraten, komplett braune Farbe im Inneren



Kindergerichte

Heidi

Kinderschnitzel

Salatgarnitur, Steakhaus Pommes

7.00 €

Ketchup und Majo

Free Willi

Fischstäbchen

7.00 €

Steakhaus Pommes, Salatgarnitur

Ketchup und Majo

Max und Moritz

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

7.00 €

Steakhaus Pommes, Salatgarnitur

Ketchup und Majo