

Brauhaus Suppen

Rinderkraftbrühe 6,50
mit Butterklößchen und Eierstich

Deftige Gulaschsuppe 7,90
scharf abgeschmeckt mit
Paprika, Pilzen und Zwiebeln

Salate

Vitamine

wählen Sie Ihren Lieblings-Salat vom Buffet
im Foyer

bei Hauptgerichten mit Salat wählen Sie bitte einen kl. Salatteller

Kleiner Salatteller 6,00

Brauhaus Salat 13,90
Bunter, gemischter Salatteller
mit Hausdressing und Vollkornbrot

mit Hähnchenbruststreifen 16,90

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse 17,90

Wir haben unsere Küche geöffnet
Mittwoch / Donnerstag
17.30 - 21.00 Uhr
Freitag / Samstag
12.00 - 14.00 Uhr
17.30 - 21.00 Uhr
Sonn- u. Feiertags
12.00 - 14.00 Uhr
16.30 bis 20.30 Uhr

Kleine und vegetarische Gerichte

Frische Currywurst		9,30
mit Pommes und Mayo		
<i>auch als große Portion von zwei Bratwürsten möglich</i>		13,50
Flammkuchen classisch		11,50
nach Elsässer Rezept mit Speck u. Zwiebeln		
Gebackene Camembert Ecken		13,50
auf Blattsalat mit Preiselbeeren		
Frische Käsespätzle		16,90
mit Röstzwiebeln und einem Salat vom Buffet		

 = *Vegetarisches Gericht*

Westfälisch genießen

Westfälischer Rosenkranz		
die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln		14,50
Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln		
mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree- auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen		13,50
Rinderwurst		
-eine Sauerländer Spezialität- heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und einem Salatteller v. Buffet		15,50

seit 1913
**FLEISCHEREI
SCHULTE**
ESLOHE - SAUERLAND

Leckeres zum Essen ~ Bräu

Sauerländer Krüstchen

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel
mit frischen Rahmchampignons und Spiegelei auf Toast
Salat v. Buffet 18,50

mit Pommes Frites 21,50

Bierkutscher-Steak

Schweinerückensteak mit Café de Paris - Butter überbacken
auf einer Essel-Bräu-Dunkelbier-Sauce angerichtet,
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 20,90

Braumeister-Schnitzel

Schweinerücken-Schnitzel mit Braumalz paniert
dazu Pommes Frites sowie ein Salat v. Buffet 21,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Pfefferrahmsoße mit Spätzle
und einem Salat vom Buffet 20,50

Brauerpfanne

Medaillons v. Lendchen an Sc. Bearnaise
und Rahmchampignons auf Bratkartoffeln im Pfännchen serviert
dazu ein Salatteller v. Buffet 22,90

Argentinische Steakhüfte sous Vide gegart

auf Pfeffersoße mit geschmorten Zwiebeln angerichtet
dazu Speck-Bohnen-Bündchen und Bratkartoffeln 29,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

auf Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat

27,50

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust

auf Kürbisrisotto
mit einem Salat vom Buffet

21,90

Wild

Feiner Wild-Gulasch

in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne
sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott

24,90

Dessert

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

5,50

Gemischtes Eis mit Sahne

3 Kugeln Mövenpick Eis:
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss

5,50

Crème Brûlée

karamellisierte Vanillecreme mit Früchten

6,50

Schokoküchlein

mit Vanilleeis und Beerenkompott

6,50



Klarer Bierbrand 40% vol.
rein aus Essel-Bräu gebrannt

Kräuter-Bierlikör 38% vol.
hergestellt aus Essel-Bräu Bierbrand
verfeinert mit
erlesenen Kräutern und Hopfen