

Herzlich Willkommen im Esloher Brauhaus!



Kleine und vegetarische Gerichte

| | | |
|---|---|------------|
| Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen Eierstich | | 4,50 |
| Deftige Gulaschsuppe scharf abgeschmeckt mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln | | 5,50 |
| Brauhaus-Salat Bunter, gemischter Salatteller mit Hausdressing dazu Vollkornbrot | ✓ | 11,90 |
| <i>mit Hähnchenbruststreifen</i> | | zzgl. 2,50 |
| <i>mit Mozzarella-Sticks</i> | ✓ | zzgl. 2,00 |
| <i>mit Honig gratinierter Ziegenkäse</i> | ✓ | zzgl. 3,50 |
| Flammkuchen classisch nach Elsässer Rezept mit Speck u. Zwiebeln | | 9,50 |
| Flammkuchen Mozzarella mit Tomatenscheiben und Oliven | ✓ | 10,30 |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren u. gerösteter Petersilie dazu Toastbrot und Salatgarnitur | ✓ | 10,50 |
| Gemüseauflauf mit versch. Gemüse und Pilzen in Rahm, gratiniert mit jungem Gouda dazu Braumalzrösti | ✓ | 12,50 |

✓ = Vegetarisches Gericht

Westfälisch genießen

| | |
|--|----------------|
| Westfälischer Rosenkranz die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln | 11,80 |
| Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree- auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen | 11,90 |
| Rinderwurst -eine Sauerländer Spezialität- heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne mit zerl. Butter, Petersilkartoffeln und einem Salatteller | 11,80 |
| Rumpsteak vom Premium Angus Beef mit geschmorten Zwiebeln angerichtet dazu Speck-Bohnen-Bündchen und Bratkartoffeln mit Pfeffersoße | 23,90 +1,50 |

Wild

| | |
|---|-------|
| Feiner Wild-Gulasch mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott | 18,50 |
|---|-------|

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Filet von der Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Basilikumpestosoße dazu halbwilder Reis und ein Salat | 15,50 |
|--|-------|

Leckerer zum Essel - Bräu

Schweinerückensteak mit Camembert überbacken
auf Preiselbeersöße
dazu Kroketten und Gemüse 15,90

Sauerländer Krüstchen
Paniertes Schweinerücken-Schnitzel
mit frischen Rahmchampignons und Spiegelei auf Toast
mit Salat 13,50

mit Pommes Frites 15,50

Bierkutscher-Steak
Schweinerückensteak mit Café de Paris - Butter überbacken
auf einer Essel-Bräu-Dunkelbier-Sauce angerichtet,
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 15,90

Braumeister-Schnitzel
Schweinerücken-Schnitzel mit Braumalz paniert
dazu Pommes Frites sowie ein Salat 14,90

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Cognacrahmsoße mit halbwildem Reis
und einem Salat 16,50

Brauerpfanne
Medaillons v. Lendchen an Sc. Bearnaise
und Rahmchampignons auf Bratkartoffeln im Pfännchen serviert
dazu ein Salatteller 18,50

Fisch

Matjes-Filet "Hausfrauen Art"
Filets vom jungen Hering auch Matjes genannt,
in einer Apfel-Zwiebel-Sauce
mit Speckkartoffeln serviert 12,80

Gebratenes Zanderfilet
auf einer körnigen Senfsoße mit Salzkartoffeln
und einem Salat 18,50

Dessert

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne 4,80

Gemischtes Eis mit Sahne
3 Kugeln aus Creme Vanilla, Chocolat Chips, Erdbeer Cream oder
Marple Walnuts 4,80

Kennen Sie schon...

...unseren leckeren
Kräuter-Bierlikör für daheim?

