

Herzlich Willkommen im Esloher Brauhaus!



Kleine und vegetarische Gerichte

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen Eierstich		4,50
Franz. Zwiebelsuppe mit Käse und Weißbrotwürfeln gratiniert		5,00
Deftige Gulaschsuppe scharf abgeschmeckt mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln		5,50
Brauhaus-Salat Bunter, gemischter Salatteller mit Hausdressing dazu Vollkornbrot	✓	13,90
<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		10,90
Flammkuchen Mozzarella mit Tomatenscheiben und Oliven	✓	11,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren u. gerösteter Petersilie dazu Toastbrot und Salatgarnitur	✓	12,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem Salat	✓	13,90
Gemüseauflauf mit versch. Gemüse und Pilzen in Rahm, gratiniert mit jungem Gouda dazu Braumalzrösti	✓	14,50

✓ = Vegetarisches Gericht

Westfälisch genießen

Westfälischer Rosenkranz die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	12,80
Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree- auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen	12,90
Rinderwurst -eine Sauerländer Spezialität- heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne mit zerl. Butter, Petersilkkartoffeln und einem Salatteller	13,50



Portion frischer Spargel mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln	14,90
wahlweise dazu:	
Schinkenteller (gekocht und geräucherter)	5,90
Schweinerückenschnitzel	6,90
Schweinefilet - rosa gebraten-	10,50
gebratenes Rumpsteak	15,90

Diese Speisen sind nur in Verbindung mit der Portion Spargel möglich.

Leckeres zum Essel - Bräu

Schweinerückensteak mit Camembert überbacken auf Preiselbeersöße dazu Kroketten und Gemüse	18,90
Sauerländer Krüstchen Paniertes Schweinerücken-Schnitzel mit frischen Rahmchampignons und Spiegelei auf Toast mit Salat	16,50
mit Pommes Frites	18,50
Bierkutscher-Steak Schweinerückensteak mit Café de Paris - Butter überbacken auf einer Essel-Bräu-Dunkelbier-Sauce angerichtet, dazu Gemüse und Kartoffelkroketten	18,90
Braumeister-Schnitzel Schweinerücken-Schnitzel mit Braumalz paniert auf Biersöße dazu Pommes Frites sowie ein Salat	19,90
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Cognacrahmsoße mit halbwildem Reis und einem Salat	18,50
Brauerpfanne Medaillons v. Lendchen an Sc. Bearnaise und Rahmchampignons auf Bratkartoffeln im Pfännchen serviert dazu ein Salatteller	20,50
Rumpsteak vom Premium Angus Beef mit geschmorten Zwiebeln angerichtet dazu Speck-Bohnen-Bündchen und Bratkartoffeln mit Pfeffersöße	29,90 +1,50
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsöße dazu Rotkohl, Kartoffelklöße mit Braumalzbutter	21,90

Fisch

Matjes-Filet "Hausfrauen Art" Filets vom jungen Hering auch Matjes genannt, in einer Apfel-Zwiebel-Sauce mit Speckkartoffeln serviert	13,80
--	-------

Gebratenes Zanderfilet auf einer körnigen Senfsoße mit Salzkartoffeln und einem Salat	21,90
---	-------

Geflügel

Filet von der Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken auf Basilikumpestosoße dazu halbwildes Reis und ein Salat	18,50
--	-------

Wild

Feiner Wild-Gulasch mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott	21,50
---	-------

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,00
---	------

Crème Brûlée karamellierte Vanillecreme mit Früchten	6,50
---	------

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln aus Crème Vanilla, Chocolat Chips, Erdbeer Cream oder Marple Walnuts	5,00
--	------

Kennen Sie schon... ...unseren leckeren Brände?

Klarer Bierbrand 40% vol. rein aus Essel-Bräu gebrannt	2cl	2,40
---	-----	------

Kräuter-Bierlikör 38% vol. hergestellt aus Essel-Bräu Bierbrand verfeinert mit erlesenen Kräutern und Hopfen	2cl	2,40
--	-----	------

Gibt es auch zum Mitnehmen!