

Brauhaus Suppen

Rinderkraftbrühe 6,90
mit Butterklößchen und Eierstich

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

Salate

Wählen Sie Ihren Lieblings-Salat vom Buffet
im Foyer

Kleiner Salatteller 6,00


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

mit Honig gratinertem Ziegenkäse 17,90

mit gebratener Hähnchenbrust 16,90

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
17.00 bis 20.00 Uhr

Kleine und vegetarische Gerichte

Strammer Max Belegtes Roggenmischbrot mit westfälischem Schinken und zwei Spiegeleiern	12,50
Frische Currywurst mit Pommes und Mayo <i>auch als große Portion von zwei Bratwürsten möglich</i>	10,50 14,50
Flammkuchen classisch nach Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Käse	11,90
Frische Käsespätzle  mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu ein Salat vom Buffet	19,90

V = Vegetarisches Gericht

Westfälisch genießen

Westfälischer Rosenkranz die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	15,50
Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree- auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen	14,50
Rinderwurst -eine Sauerländer Spezialität- heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und einem Salatteller v. Buffet	16,50

Leckeres zum Essen - Bräu

Sauerländer Krüstchen

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

19,50

mit Pommes Frites

22,50

Bierkutscher-Steak

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

22,90

Braumeister-Schnitzel

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

22,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Pfefferrahmsoße mit Spätzle
und einem Salat vom Buffet

22,50

Brauerpfanne

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

25,90

Argentinische Steakhüfte sous Vide gegart

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

33,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

auf Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat

29,50

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust

auf Currysoße mit Reis
mit einem Salat vom Buffet

23,90

Wild

Feiner Wild-Gulasch

in Rotweinsauce mit Preiselbeerbirne
sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott

26,90

Dessert

Schwarzwälder Kirscharfait im Baumkuchenmantel

mit Eierlikör

7,50

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

5,50

Affogato

Kugel Vanilleeis mit Espresso

4,50

Gemischtes Eis mit Sahne

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

6,50

Crème Brûlée

karamellisierte Vanillecreme mit Früchten

7,50

Schokoküchlein

mit Vanilleeis und Beerenkompott

7,50