

Speisen

Brauhausleckereien

Auch als Vorspeise ein Genuss

- 1720 Eine gute **Suppe** aus der Küche, dazu Baguettebrot € 5,50
Soup of the day
- 9015 Feines **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und € 12,90
Parmesan, dazu Baguettebrot / *Carpaccio of beef fillet*
- 9004 **Scampi** in heißem **Olivenöl** € 14,10
mit Tomaten-Pronto und Knoblauch verfeinert,
dazu Baguettebrot am Stück und Chilisauce
Prawns with tomatoes, garlic & baguette/chilli sauce
- ***
- 9009 Würzige **„Chicken Wings“** mit pikantem Dip, € 8,80
eine leckere Beilage zum Bier!
Fiery chicken wings with a spicy dip
- 9007 **Räucherlachsscheiben** mit Sahnemeerrettich € 14,20
an **Pillekuchen** und einem kleinen Salatbouquet
Smoked salmon, horseradish cream, potato pancake, salad
- 2008 **Gebackener Camembert** mit gerösteter Petersilie € 9,90
und Preiselbeeren an einem Pillekuchen
und einer Scheibe Schwarzbrot mit Butter
Camembert served with a potato pancake an black bread
- ***
- 1722 Hausmacher **Schweinskopfsülze** € 9,90
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln
Pork brawn (pigs head), remoulade sauce, roast potatoes
- 9005 Unser **Roastbeefsteller**, rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, € 15,20
dazu Remouladensauce und Röstkartoffeln
Roast beef dish, roasted, remoulade sauce, roast potatoes
- 9006 Holländische **Matjesfilets** € 13,00
„Hausfrauen-Art“ mit Omas Röstkartoffeln
„Homemade style“ Dutch herring, with roast potatoes
- ***
- 9010 **Mediterran gewürztes Gemüse** in heißem Olivenöl € 10,90
geschwenkt, an einer **Ofenkartoffel** (vegetarisch),
dazu Kräuter-Frischkäse-Creme
Large baked potato with mediterranean vegetables
- 9008 Bunte **Bandnudeln** mit gebratenen **Scampi** € 13,90
in Kräuter-Sahne-Sauce, dazu Parmesan
Fettuccine with fried prawns in a herbal cream sauce
- 9025 Zarte **Rinderfiletspitzen** in Dijon-Senf-Sauce an € 18,90
Pillekuchen und Speckbohnen-Bündchen / *Fillet of beef tips,*
Dijon mustard sauce, a potato pancake, bacon beans
- ***
- 9012 Bunte **Blattsalate** in Vinaigrette € 14,90
mit Scheiben vom **Hähnchenbrustfilet**
und gebratenen Champignons, dazu Baguettebrot
Green salad in a vinaigrette, sliced chicken breast
- 9026 Dreierlei **Edelfischfilets** in einer Kräuterbutterpfanne an € 17,30
einem bunten **Blattsalat in Himbeer-Cassis-Vinaigrette**,
dazu Baguettebrot / *Mixed salad with a raspberry-cassis*
vinaigrette with 3 different fillets of fish
- 9001 Edel-**Currywurst XL** mit rotem Jaipur-Curry, € 13,30
Pommes frites und glaciertem Paprika-Gemüse
XL sausage, chips and glazed red peppers
- ***
- 9013 **Kuhstall-Kotelette** paniert, mit glacierten Zwiebeln € 15,50
an Röstkartoffeln (400g, mind. 30 Min. Garzeit)
Pork chop with glazed onions and roast potatoes
- 9002 Rheinischer **Sauerbraten** mit Kartoffelklößen € 17,30
und Renettenkompott
Rhenish pot roast meat, potato-dumplings, compote
- 9011 Herzhafter **Leberkäs** an **schwäbischem Kartoffelsalat** € 13,90
und einem Spiegelei
Fried Pork sausage with warm potato salad

Vom ‚heißen Stein‘

Ihr Vorteil auf dem ‚heißen Stein‘:
> Selbstbestimmter Garpunkt und Würze <

Garen auf dem ‚heißen Stein‘ gilt als eine äußerst zeitgemäße Variante der Zubereitung, da die Speisen ohne Zusatz von Fett ihren herrlichen Eigengeschmack behalten.

- 1702 **Hähnchenbrustfilet** (150g) / *Chicken breast fillet* € 14,20
- 1703 **Hähnchenbrustfilet** (300g) / *Chicken breast fillet* € 17,40
- 1714 **Putenschnitzel** (200g) / *Turkey escalope* € 14,20
- 1715* Vegetarischer **Gemüseteller** (Rohkost) / *Vegetable platter* ... € 12,50
- 1713* **Grillfleisch vom Stein** (300g), Medaillons von € 22,20
der Rinderhüfte, Pute und vom Lamm, kräftig gewürzt
Medallions of rump steak, turkey & lamb, strongly seasoned
- 1704 **Schweinelendchen** am Stück (200g) / *Loin of pork* € 17,40
- 1708 Neuseeländisches **Lammrückenfilet** (200g) € 20,20
New Zealand fillet of lamb saddle
- 1705* Herzhafter **Bauernspieß** mit verschiedenen Medaillons € 18,80
vom Hähnchen, Schwein und Rind
Mixed meat skewer, medallions of chicken, pork & beef
- 1709* **Jumbo-Shrimps** mit Kräutern der Provence € 22,50
King prawns with herbs from the Provence
- 1716* **„Surf & Turf“** – Rinderfilet (200g) mit 3 Jumbo-Shrimps € 29,60
„Surf and Turf“ - fillet steak with 3 king prawns
- 1717* Mariniertes **Seeteufel** / *Marinated pickled monkfish* € 19,30
- 1718 **Rinder-Hüftsteakmedaillons** (200g) € 17,40
Sirloin steak medallions
- 1719 **Rinder-Hüftsteakmedaillons** (300g) € 21,90
Sirloin steak medallions
- 1700 Aberdeen Angus **Rumpsteak** (200g) / *Rump steak* € 20,50
- 1701 Aberdeen Angus **Rumpsteak** (300g) / *Rump steak* € 26,20
- 1706 Aberdeen Angus **Rinderfilet** (200g) / *Fillet of beef* € 22,60
- 1707 Aberdeen Angus **Rinderfilet** (300g) / *Fillet of beef* € 29,60

**Zu allen Gerichten vom heißen Stein servieren wir Ihnen:
hausgemachte Saucen, Kräuterbutter und frisch gebackenes Brot.**

Als Beilage empfehlen wir

- 1710 Gebackene **Ofenkartoffel** mit Kräuter-Frischkäse-Creme € 4,30
Baked potato with a herbal cream cheese sauce
- 6000* **Pommes frites** / *Chips* € 4,00
- 6003* **Big frites** / *Portion of big chips* € 4,00
- 6004* **Röstkartoffeln** mit Speck und Kräutern / *Roast potatoes* ... € 4,00
- 1711 Einen **Salatteller** vom Buffet / *Salad from the buffet* € 6,30

Zusätzliche Saucen-Wünsche berechnen wir mit € 0,60;
zusätzliches Baguettebrot mit € 1,50.

Zum Abschluss ein leckeres Dessert

- 357 **„Eiszwerg“** für die Kids: bunte Eiskugeln € 4,00
mit kleiner Überraschung und einem Tupper Sahne
„Ice cream gnome“ for kids: vibrant scoops of ice cream
topped with whipped cream & a small surprise on the side
- 350 **Eisschale gemischt**, mit cremigen Eisspezialitäten € 4,30
An assortment of creamy ice cream specialities
- 351 mit Schlagsahne / *with whipped cream* € 5,40
- 352 **„Cherry-Hill“** – Amarena- und Vanilleeis € 7,70
mit Sahne, dazu Amarenakirschen
„Cherry-Hill“ - Amarena and vanilla ice cream,
served with cream and Amarena Cherries
- 353 **„Krokantbecher“** – Krokant- und Vanilleeis € 7,70
mit Sahne, dazu Krokant / *Bowl of rich vanilla ice cream*
topped with nut brittle and whipped cream
- 355 **„Dame Blanche“** – Vanilleeiscreme mit Sahne € 7,70
und heißer Schokoladensauce / *Vanilla ice cream*
with whipped cream and hot chocolate sauce
- 354 **Vanilleeiscreme** mit Sahne und heißen **Schattenmorellen** .. € 7,70
Vanilla ice cream with whipped cream and hot cherries
- 356 **„Nussknacker“** – Schokoladen-, Pistazien- und € 7,70
Walnussei mit Sahne, dazu Walnüsse
„Nut cracker“ - chocolate, pistachio and walnut
flavour ice cream with whipped cream and walnuts
- 359 **„Wiener Köstlichkeit“** – Vanille-, Schokoladen- und € 7,70
Stracciatella-Eiscreme, mit Sahne und Eierlikör
„A Vienna delicacy“ - vanilla, chocolate & stracciatella
ice cream served with whipped cream and eggnog
- 361 **Schoko- und Vanille-Pudding** mit Himbeeren € 7,10
und karamelisierten Mandelsplittern
Chocolate and vanilla pudding with raspberries
- 362 Warmer **Apfelstrudel** mit Vanillesauce € 7,10
Warm apple pie with custard
- 363 **Tiramisu** im Glas / *Tiramisu in the glas* € 7,10
- 358 Verschiedene europäische **Käsesorten** mit Baguette € 12,90
und Butter / *Various European cheeses, baguette & butter*

... auch noch nach 22.00 Uhr (außer*)