

Saison & Tageskarte

Miesmuscheln „Rheinische Art“

mit Weißwein, Lauch, Möhren, Knoblauch, Sahne
dazu Schwarzbrot und Butter

Mussels „Rhenish style“ with white wine, leek, carrots, garlic and black bread with butter

14,50€

Miesmuscheln „Provenzalische Art“

mit Weißwein, Lauch, Möhren, Knoblauch, Sahne und Tomatensauce, dazu
Baguettebrötchen

Mussels „Provençal“ with white wine, leek, carrots, garlic, tomato sauce and French roll

15,50€

DIE MUSCHELSAISON ENDET BEI UNS ASCHERMITTWOCH

Montag & Dienstag Reibekuchen

(nicht an Feiertagen)

4 Reibekuchen^{2,3}

mit Apfelmus und Schwarzbrot

4 Potato Fritters with applesauce and black bread

9,90€

4 Reibekuchen^{2,3}

mit Rübenkraut und Schwarzbrot

4 Potato Fritters with sugar beet syrup and black bread

9,90€

4 Reibekuchen^{2,3}

mit geräuchertem Lachs und Schwarzbrot

4 Potato Fritters with smoked salmon and black bread

11,50€

Hausgemachte Suppen

Rheinische Kartoffelsuppe^{2,3,4}

mit Rauchspeck

Rhenish Potato Soup with smoked bacon

5,50€

Kräftige Rinderbrühe

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

Strong beef broth with Vegetables and strips of pancake

5,50€

Pikante Gulaschsuppe

mit Baguettebrötchen

Savory goulash soup

5,50€

Vorspeisen

„Kölsche Bruschetta“

Baguettescheiben mit / *Baguette Slides with*

1x Flönz und Zwiebeln² / *blood sausage and onions*

1x Halver Hahn Käse^{1,2} / *with Gouda*

1x „rut wies“ mit Tomate-Mozzarella / *Tomato and Mozzarella*

4,90€

Kölsch Kaviar²

Röggelchen mit Flönz und Zwiebeln

Rye bun with blood sausage and onions

4,90€

Zwiebelringe^{1,2}

serviert mit Sour Cream & Chili-Dip

Onion rings served with sour cream and chili-dip

7,90€

Knobi-Champignons

frische Champignons mit Knoblauch gebraten

dazu Schwarzbrot und Butter

fresh champignon grilled with garlic, with black bread and butter

5,90€

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert^{1,2}

mit Preiselbeeren und Toastbrot

Baked Camembert with lingonberries and toast

8,50€

Mozzarella-Sticks^{1,2}

mit Chili-Dip, Toastbrot und Butter

Mozzarella-Sticks, with Chili-Dip, toast and butter

8,50€

Halver Hahn^{1,2}

Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Butter,
auf Wunsch mit Zwiebeln

Rye Bun with Gouda and butter, by request with onions

4,90€

Tomate-Mozzarella^{1,3}

mit Salatbouquet, Balsamico-Creme, Olivenöl
und Basilikum-Pesto

with salad bouquet and balsamic cream

8,90€

Metthappen

2 Hälften mit Zwiebeln

Bites of ground pork, 2 halves with onions

3,90€

Salate

Basis aller Salate: gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Mais, rote Zwiebeln, Paprika, Ei, dazu hausgemachtes Joghurt-Dressing, oder Essig Öl

Every salad consists of mixed salad, tomatoes, cucumbers, corn, red onions, peppers, egg and is topped with homemade Yoghurt-Dressing.

**auf Wunsch mit Feta-Käse
+2,00€**

Fitness-Salat

mit paniertem Hähnchenschnitzel

Salad with breaded chicken

12,90€

Sizilianischer Salat

mit Curry-Hähnchen und Mandarinen

Salad with curry-chicken and mandarine pieces

12,90€

Chefsalat

mit gebratenen Shrimps

Chef salad with fried shrimps

13,90€

Spezialsalat^{1,2,4}

mit Thunfisch, Schinken, Käse, Oliven,

Pepperoni, Artischockenherz

*Speciality salad with tuna, ham, cheese, olives, jalapeños,
artichoke heart*

13,90€

Feldsalat^{2,3}

mit Speck und Knoblauchcrôutons

Field salad with bacon and garlic croutons

12,90€

„Unser Wintertipp“

Sizilianischer Salat mit Bratkartoffeln
und Curry-Hähnchen

Sicilian salad with fried potatoes, with curry-chicken

12,90€

Gebratene Champignons auf Feldsalat

Field salad with grilled champignon

12,90€

Schnitzel aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Pork Escalope „Viennese style“ with french fries and salad

13,90€

Pfefferschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with pepper sauce, french fries and salad

14,90€

Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with champignon cream sauce, french fries and salad

14,90€

Brauhaus Schnitzel

mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

Escalope with fried onions and a fried egg, served with fried potatoes and salad

15,90€

Paprikaschnitzel^{1,2,13}

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with a piquant park sauce, french fries and a salad

14,90€

Cordon Bleu vom Schwein^{1,2,4}

gefüllt mit Käse und Hinterschinken

mit Sauce Hollandaise

dazu Pommes Frites und Gemüse

Escalope filled with melted cheese and ham, with french fries and vegetables and sauce hollandaise

15,90€

Frisch vom Grill

Holzfällersteak vom Schwein³

gegrilltes Stück Schweinelachse
mit Röstzwiebeln & Kräuterbutter
serviert mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

Grilled pork steak with fried onions, herb butters, fried potatoes and salad

15,90€

Knoblauchsteak vom Schwein

gegrilltes Stück Schweinelachse
mit geröstetem Knoblauch
dazu Pommes Frites und Salatbeilage

Grilled pork steak with fried garlic, french fries and salad

15,90€

Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce

serviert mit Pommes Frites und Salatbeilage

Chicken with champignon cream sauce with french fries and salad

15,90€

„Pfefferhähnchen“

Hähnchenbrust mit Pfeffersauce
serviert mit Pommes Frites und Salatbeilage

Chicken with pepper sauce, french fries and salad

15,90€

Rumpsteak vom Grill (ca. 250g)

mit Kräuterbutter,
wahlweise Folienkartoffel mit Kräutercreme
oder Kroketten, dazu Salatbeilage

Rump Steak from the grill with herb butter, served with a jacket potato with herb cream and salad

22,90€

Pfeffersteak

mit Kroketten und Salatbeilage

Pepper Steak with french fries and salad

23,90€

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, feiner
Sauce, Kroketten und Salatbeilage

Onion roast Joint - Rump Steak with fried onions in a fine sauce with fried potatoes and salad

23,90€

Hähnchen „rut-wies“

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und
Mozzarella überbacken, Balsamicocreme
dazu Pommes Frites und Salatbeilage

Grilled Chicken gratinated with tomato and mozzarella, served with french fries and salad

15,90€

Typisch Rheinland

Himmel und Ääd²

Kartoffelpüree mit Apfelmus
Röstzwiebeln und gebratener Blutwurst

*Mashed potatoes with applesauce, fried onions
and roasted blood sausage*

10,90€

Portion Hämchenfleisch^{2,4}

Hintereisbein frisch aus dem Kessel
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Boiled knuckle of pork with Sauerkraut and mashed potatoes

12,90€

Hacksteak Maiers

(gemischtes Hackfleisch)

mit feiner Sauce

Spiegelei und Bratkartoffeln

dazu Salatbeilage

*Salisbury steak in fine sauce,
served with a fried egg, fried potatoes and salad*

12,90€

Unsere Spezialitäten

Gegrillte Schweinshaxe

mit Bratkartoffeln und feiner Sauce
dazu Salatbeilage oder Sauerkraut

*Grilled pig knuckle, served with a fine sauce,
salad or Sauerkraut*

16,90€

Kölsch-Bratwurst

frische grobe Bratwurst
mit Schreckenskammer Kölsch verfeinert
dazu Bratkartoffeln und Salat

*Sausage with Schreckenskammer Kölsch,
with fried potatoes and a salad*

13,90€

Kalbsleber „Berliner Art“

dazu Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, feiner
Sauce, gegrillte Apfelscheibe und
Salatbeilage

*Calf's Liver „Berlin Style“ with grilled apple slices, fried
onions, topped with a fine sauce and served with mashed
potatoes and salad*

16,90€

„Brauhaus-Pfännchen“^{1,2}

3 kleine Schweinemedallions in
Pfeffersauce, mit Käse überbacken
dazu Kroketten & Gemüse mit Sauce
Hollandaise

*3 tender pork medallions in pepper champignon
sauce, topped with grated cheese and served with 4
crispy hash browns and vegetable Sauce Hollandaise*

16,90€

Brauhaus-Kotelett (natur)

mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage
Cutlet with fried potatoes, herb butter and salad

14,90€

Paniertes Kotelett

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
Breaded cutlet with fried potatoes and salad

15,90€

Klassiker

Folienkartoffel

mit Kräutercreme und Salatbeilage

Jacket potato with herb cream and salad

8,90€

mit Shrimps *with shrimps* **12,90€**

mit Curry-Hähnchen *with curry-chicken* **12,90€**

Grünkohl^{2,3,4}

mit 2 Mettenden und Salzkartoffeln

Kale served with 2 „Mettwurst“ ends and boiled potatoes

10,90€

Bunter Wurstsalat

Käse, Paprika, Mais, Essigurken, Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

*Sausage Salad with pickles, peppers, corn, cheese, onions
served with fried potatoes*

10,90€

Sülze nach Art des Hauses^{1,2,3}

mit Remoulade und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

*Homemade Aspic with remoulade, onions and fried
potatoes*

10,90€

Gebratener Leberkäse^{2,3,4}

mit Spiegelei

dazu Bratkartoffeln

*Fried „Leberkäse“ - German meat loaf
with a fried egg and fried potatoes*

11,90€

7 Nürnberger Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut

dazu Bratkartoffeln

*7 Nuremberg fried sausages on Sauerkraut
with fried potatoes*

11,90€

Herzhafter Käsepfannkuchen

serviert mit Preiselbeeren

Hearty Cheese Pancake with cranberries

10,90€

Speckpfannkuchen^{2,3}

mit Salatbeilage

Bacon Pancake with salad

11,90€

Deftige „S N A C K S“

Currybockwurst^{2,3,4}

mit Pommes Frites

Curry „Bockwurst“ with french fries

9,90€

Riesen-Bockwurst^{2,3,4}

mit Bratkartoffeln

Gigantic „Bockwurst“ with fried potatoes

8,90€

Brauhaus-Burger^{2,3,4}

100g Rindfleisch

mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse und

Saucen, dazu Pommes Frites

with tomatoes, cucumber, onions, cheese and sauces

served with french fries

10,90€

Nudelgerichte & Vegan

Tagliatelle á la Mama²

mit leicht scharfer Paprika-Sahne-Sauce
und gebratenen Hähnchenbruststreifen

(enthält Zwiebeln)

with slightly spicy peppers-cream-sauce and fried turkey slices

12,90€

Tortellini^{2,3,4}

gefüllt mit Spinat und Ricotta in Sahnesauce

mit Brokkoli und Hinterschinken

stuffed with spinach and ricotta in cream sauce, broccoli and ham

11,90€

Vegane Gemüse-Reispfanne²

mit Kokosmilch und grünem Curry
mit Zwiebeln, Champignons, Erbsen,

Lauch, Paprika, Möhren

*vegan mix with vegetables and rice, with coconut-
milk, onions, peppers, carrots, leek, mushrooms*

9,90€

mit Hähnchenbrust: + 3,00 €

mit Shrimps: + 3,00 €

Kinder

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites

small scallop with french fries

7,90€

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

with french fries

6,90€

Fischstäbchen

mit Pommes Frites

Fish sticks with french fries

6,90€

Pasta

mit Tomatensauce

with tomato sauce

6,90€

Desserts

Warmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis

warm small chocolate cake with vanilla ice cream

5,50€

Heiße Kirschen

auf Vanilleeis

Hot cherries with Vanilla Ice Cream

5,90€

„Heiße Liebe“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

3 scoops of Vanilla Ice Cream with hot raspberries and whipped cream

5,90€

3 Kugeln Vanilleeis

mit Sahne

3 scoops of Vanilla Ice Cream with whipped cream

4,50€



Kölsch

GETRÄNKE

BIER

FRISCH VOM FASS

	0,2l	0,25l
	(nur Theke)	
Schreckenskammer		
Kölsch	1,80 €	2,10 €
Radler ⁵	1,80 €	2,10 €
Alster ^{1,3}	1,80 €	2,10 €
Schuss ¹	1,80 €	2,10 €
Kölsch-Cola ^{1,10}	1,80 €	2,10 €

WEIN

Weiß	0,2l
Pinot Grigio, trocken	4,00 €
als Weinschorle	3,50 €
Riesling, feinherb	4,50 €
als Weinschorle	4,00 €
Weißweinschorle	
süß-gespritzt (Sprite) ⁵	4,00 €
Rosé	
Ca'Ernesto, trocken	4,00 €
Rot	
Cabernet Sauvignon,	
trocken	4,00 €
Chianti, trocken	4,00 €

FLASCHENBIER

	0,5l
Schöfferhofer Weizen	4,20 €
(Naturtrüb)	
Schöfferhofer Weizen	4,20 €
alkoholfrei	
Bananenweizen	4,50 €
Cola-Weizen ^{1,10}	4,50 €

	0,33l
Jever Fun alkoholfrei	3,10 €
Schreckenskammer	2,00 €
(nur außer Haus Verkauf)	

	0,2l	0,25l
Malzbier ¹	1,80 €	2,10 €

SEKT, trocken

Glas 0,15l
4,50 €

Flasche 0,75l
20,00 €

WASSER & LIMONADEN

	0,33l		0,375l		0,75l
Coca Cola ^{1,10}	3,10 €				
Light, Zero ^{1,10,11}	3,10 €	Tafelwasser still	2,90 €		4,90 €
Fanta ^{1,3}	3,10 €	Tafelwasser laut	2,90 €		4,90 €
Sprite ⁵	3,10 €	regional & nachhaltig			
Früh Sport	3,10 €				
Apfelschorle	3,10 € (naturtrüb)				
Eistee	3,10 €				
(Pfirsich & Zitrone)					
Spezi ^{1,3,10}	3,00€ (0,3l)				

SÄFTE

	0,2l	0,3l		0,2l	0,3l
Apfelsaft	2,50 €	3,00 €			
Orangensaft	2,50 €	3,00 €	Bananennektar	2,50 €	3,00 €

KAFFEE

	Tasse
Kaffee	2,10€
Espresso	2,10€

SPIRITUOSEN

Kräuterschnaps	2cl	3cl	Klare	2cl	Aquavit	2cl
Ramazotti	-	3,00 €	Obstler	2,00 €	Malteser	2,00 €
Averna	-	3,00 €	Williams Birne ⁹	2,00 €	Jubi	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €		Grappa	2,50 €	Linie	3,00 €
Jägermeister	2,00 €		Vodka	2,00 €		
Kümmerling	2,00 €		Ouzo	2,00 €	Bunte	2cl
Underberg	2,00 €		Sambuca	2,00 €	Schnäpse	
Kabänes	2,00 €		Korn	1,50 €	Grüner Flimm	2,00 €
Tunel	2,50 €		Tequila silver	2,00 €	Genever ¹	1,50 €
LONGDRINGS	0,2l					
Whiskey-Cola ^{1,10}	6,00 €	Jägermeister-Cola ^{1,10}	6,00 €			
Rum-Cola ^{1,10}	6,00 €	Vodka-Orange	6,00 €			
Vodka-Kirsch	6,00 €					

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Pheylalaninquelle,
5 Säuerungsmittel, 9 Chininhaltig, 10 Koffeinhaltig, 11 Süßungsmittel