

Saison & Tageskarte

Miesmuscheln „Rheinische Art“

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

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

14,90€

Miesmuscheln „Provenzalische Art“

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

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

15,90€

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

11,90€

4 Reibekuchen^{2,3}

mit Rübenkraut und Schwarzbrot

4 Potato Fritters with sugar beet syrup and black bread

11,90€

4 Reibekuchen^{2,3}

mit geräuchertem Lachs und Schwarzbrot

4 Potato Fritters with smoked salmon and black bread

13,50€

Hausgemachte Suppen

Rheinische Kartoffelsuppe^{2,3,4}

mit Rauchspeck

Rhenish Potato Soup with smoked bacon

5,90€

Kräftige Rinderbrühe

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

Strong beef broth with Vegetables and strips of pancake

5,90€

Pikante Gulaschsuppe

mit Baguettebrötchen

Savory goulash soup

6,90€

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*

5,90€

Kölsch Kaviar²

Röggelchen mit Flönz und Zwiebeln

Rye bun with blood sausage and onions

5,90€

Zwiebelringe^{1,2}

serviert mit Sour Cream & Chili-Dip

Onion rings served with sour cream and chili-dip

8,90€

Knobi-Champignons

frische Champignons mit Knoblauch gebraten,

dazu Toastbrot

fresh champignon grilled with garlic, with toast

5,90€

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert^{1,2}

mit Preiselbeeren und Toastbrot

Baked Camembert with lingonberries and toast

8,90€

Mozzarella-Sticks^{1,2}

mit Chili-Dip, Toastbrot und Butter

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

8,90€

Halver Hahn^{1,2}

Röggelchen mit mittelaltem Gouda und Butter,
auf Wunsch mit Zwiebeln

Rye Bun with Gouda and butter, by request with onions

5,90€

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

4,80€

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

13,90€

Sizilianischer Salat

mit Curry-Hähnchen und Mandarinen

Salad with curry-chicken and mandarine pieces

13,90€

Chefsalat

mit gebratenen Shrimps

Chef salad with fried shrimps

14,90€

Spezialsalat^{1,2,4}

mit Thunfisch, Schinken, Käse, Oliven,
Pepperoni, Artischockenherz

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

14,90€

Feldsalat^{2,3}

mit Speck und Knoblauchcrôutons

Field salad with bacon and garlic croutons

13,90€

„Unser Wintertipp“

Sizilianischer Salat mit Bratkartoffeln
und Curry-Hähnchen

Sicilian salad with fried potatoes, with curry-chicken

14,90€

Gebratene Champignons auf Feldsalat

Field salad with grilled champignon

13,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Schnitzel aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Pork Escalope „Viennese style“ with french fries and salad

15,90€

Pfefferschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with pepper sauce, french fries and salad

16,90€

Champignonrahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salatbeilage

Escalope with champignon cream sauce, french fries and salad

16,90€

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

17,90€

Paprikaschnitzel^{1,2,13}

mit Pommes Frites und Salatbeilage

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

16,90€

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

17,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Frisch vom Grill

Holzfallersteak 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

16,90€

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

24,50€

Knoblauchsteak vom Schwein

gegrilltes Stück Schweinelachse
mit geröstetem Knoblauch
dazu Pommes Frites und Salatbeilage

Grilled pork steak with fried garlic, french fries and salad

16,90€

Pfeffersteak

mit Pfeffersauce, Kroketten und Salatbeilage

Pepper Steak with french fries and salad

25,50€

Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce

serviert mit Pommes Frites und Salatbeilage

Chicken with champignon cream sauce with french fries and salad

16,90€

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

25,50€

„Pfefferhähnchen“

Hähnchenbrust mit Pfeffersauce
serviert mit Pommes Frites und Salatbeilage

Chicken with pepper sauce, french fries and salad

16,90€

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

17,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Typisch Rheinland

Himmel und Ääd²

Kartoffelpüree mit Apfelmus
gebratenen Zwiebeln und gebratener Blutwurst

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

12,90€

Portion Hämchenfleisch^{2,4}

Hintereisbein frisch aus dem Kessel
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Boiled knuckle of pork with Sauerkraut and mashed potatoes

15,90€

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*

15,90€

Decke Bunne met Speck

mit Salzkartoffeln

baked beans with bacon and potatoes

13,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Unsere Spezialitäten

Gegrillte Schweinshaxe

mit Bratkartoffeln und feiner Sauce
dazu Salatbeilage oder Sauerkraut

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

18,90€

Kölsch-Bratwurst (2 Stück)

frische grobe Bratwurst
mit Schreckenskammer Kölsch verfeinert
dazu Bratkartoffeln und Salat

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

16,90€

Kalbsleber „Berliner Art“

dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln,
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*

17,90€

„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 mit grated cheese and served with 4
crispy hash browns and vegetable Sauce Hollandaise*

17,90€

Brauhaus-Kotelett (natur)

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

15,90€

Paniertes Kotelett

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage
Breaded cutlet with fried potatoes and salad

16,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Klassiker

Folienkartoffel

mit Kräutercreme und Salatbeilage

Jacket potato with herb cream and salad

10,90€

mit Shrimps *with shrimps* **13,90€**

mit Curry-Hähnchen *with curry-chicken* **13,90€**

Grünkohl^{2,3,4}

mit 2 Mettenden und Salzkartoffeln

Kale served with 2 „Mettwurst“ ends and mashed potatoes

11,90€

Sülze nach Art des Hauses^{1,2,3}

mit Remoulade und Zwiebeln

dazu Bratkartoffeln

Homemade Aspic with remoulade, onions and fried potatoes

11,90€

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

11,90€

Speckpfannkuchen^{2,3}

mit Salatbeilage

Bacon Pancake with salad

12,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Deftige „S N A C K S“

Currybockwurst^{2,3,4}

mit Pommes Frites

Curry „Bockwurst“ with french fries

11,90€

Riesen-Bockwurst^{2,3,4}

mit Bratkartoffeln

Gigantic „Bockwurst“ with fried potatoes

10,90€

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

11,90€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

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€

Das separieren von Saucen und Beilagen wird
mit 1€ berechnet.

Vegane 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*

11,90€

mit Hähnchenbrust: + 3,00 €

mit Shrimps: + 3,00 €

Kinder

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites

small scallop with french fries

8,50€

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

with french fries

7,50€

Fischstäbchen

mit Pommes Frites

Fish sticks with french fries

7,50€

Pasta

mit Tomatensauce

with tomato sauce

7,50€

Desserts

Warmes Schokoküchlein

mit Vanilleeis

warm small chocolate cake with vanilla ice cream

5,90€

Heiße Kirschen

auf Vanilleeis

Hot cherries with Vanilla Ice Cream

6,90€

„Heiße Liebe“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

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

6,90€

3 Kugeln Vanilleeis

mit Sahne

3 scoops of Vanilla Ice Cream with whipped cream

4,90€



Kölsch

GETRÄNKE

BIER

FRISCH VOM FASS

0,2l 0,25l
(nur Theke)

Schreckenskammer

Kölsch **2,00 € 2,40 €**

FLASCHENBIER

0,5l

Schöffelhofer Weizen **4,80 €**
(Naturtrüb)

Schöffelhofer Weizen **4,80 €**
alkoholfrei

0,33l

Schreckenskammer **3,50 €**
alkoholfrei

früh Radler **3,50 €**
naturtrüb

Schreckenskammer **2,50 €**
(nur außer Haus Verkauf)

Malzbier¹ **3,50 €**

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	4,50 €
Chianti, trocken	4,50 €

SEKT, trocken

Glas 0,15l
4,50 €

Flasche 0,75l
20,00 €

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

WASSER & LIMONADEN

	0,33l	0,375l	0,75l
Coca Cola ^{1,10}	3,50 €		
Zero ^{1,10, 11}	3,50 €	Tafelwasser still 3,00 €	5,50 €
Fanta ^{1,3}	3,50 €	Tafelwasser laut 3,00 €	5,50 €
Sprite ⁵	3,50 €	regional & nachhaltig	
Früh Sport	3,50 €		
Apfelschorle	3,50 € (naturtrüb)		
Eistee	3,50 € (Pfirsich)		
Mezzo Mix ^{1,3,10}	3,50 €		

SÄFTE

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

KAFFEE

	Tasse
Kaffee	2,40€
Espresso	2,40€

SPIRITUOSEN

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

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