

**SAISONALE SPARGELKARTE**  
**SEASONAL ASPARAGUS MENU**

**Spargelcreme Suppe mit Einlage & Croutons - vegetarisch**

*Soup of asparagus with croutons - vegetarian*

**8,50 EUR**

**Großer Brauhaussalat mit mariniertem Spargel - vegetarisch**

*Mixed Brauhaus salad with marinated asparagus – vegetarian*

**14,90 EUR**

**Flammkuchen mit mariniertem Spargel & Bärlauchpesto - vegetarisch**

*Tarte flambée with marinated asparagus and pesto of wild garlic – vegetarian*

**9,50 EUR**

**250g Portion deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise**

*250g of white asparagus with parsley potatoes, and sauce hollandaise*

**18,50 EUR**

**250g Portion deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln,**

**Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken**

*250g of white asparagus with parsley potatoes, sauce hollandaise and cooked ham*

**22,50 EUR**

**250g Portion deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln,**

**Sauce Hollandaise und Wiener Schnitzel**

*250g of white asparagus with parsley potatoes, sauce hollandaise  
and Schnitzel vienna style (veal cutlet)*

**27,50 EUR**

**250g Portion deutscher Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln,**

**Sauce Hollandaise und gebratenem Schweinefilet**

*250g of white asparagus with parsley potatoes, sauce hollandaise  
and grilled pork filet*

**26,00 EUR**

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN STARTERS

**Ungarische Gulaschsuppe**

*Hungarian Goulash soup*

**7,50 EUR**

**Sahne Hering Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln**

*Creamy herring with fried potatoes*

**12,50 EUR**

**Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Schwarzbrot**

*Baked camembert with cranberries, black bread*

**11,50 EUR**

**Wurstsalat mit Beemster Gouda und geröstetem Graubrot <sup>(1,\*)</sup>**

*Sausage Salad with Beemster Gouda Cheese and roasted brown bread*

**12,50 EUR**

**Hausmacher Sülze mit Bärlauch, Bratkartoffeln und Remoulade**

*Pork brawn with wild garlic, fried potatoes and remoulade.*

**13,00 EUR**

**Große Prinzen Schlachtplatte mit rustikalem Brotkorb – für 2 Personen <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**

**Beemster Gouda, Blutwurst, Sülze, Mett, Leberwurst, Griebenschmalz**

*Large Prinzen platter with a variety of bread – for 2 persons*

*Beemster Gouda Cheese, black pudding, brawn, liverwurst, crackling fat*

**23,50 EUR**

## SALATE

## SALADS

**Prinzensalat mit Bratkartoffeln und Putenbruststreifen**

*Prinzensalat with fried potatoes and turkey breast*

**16,00 EUR**

**Großer Brauhaus Salat mit mariniertem Grillgemüse und Ziegenkäse– vegetarisch <sup>(\*)</sup>**

*Mixed Brauhaus salad with marinated vegetables and goat cheese – vegetarian*

**14,90 EUR**

**BRAUHAUS KLASSIKER**  
**BRAUHAUS CLASSICS**

**Käsespätzle mit Bergkäse und Salat - vegetarisch**  
*Cheese spätzle with swiss cheese and salad - vegetarian*  
13,50 EUR

**Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat – vegetarisch**  
*Fried potatoes with 2 eggs sunny side up and salad - vegetarian*  
12,50 EUR

**Currywurst – Pommes - Rot – Weiß <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**  
*Curry sausage with french fries*  
9,90 EUR

**Brauhaus Cheeseburger vom Rind mit Tomate, Gewürzgurke, Krautsalat und Pommes <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**  
*Brauhaus Beef - Cheeseburger with tomato, cucumber, fried onions, coleslaw and french fries*  
*Unseren Burger servieren wir medium plus – Our Burger is served medium- well*  
15,00 EUR

**Himmel und Ääd Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfel-Zwiebel-Kraut <sup>(1, 4, 8, 9, 18)</sup>**  
*Roasted black pudding with mashed potato and apple-onion-cabbage*  
11,90 EUR

**Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce mit Kartoffelknödel, Rotkohl und Apfelkompott <sup>(1, 18)</sup>**  
*Marinated pot roast with potato dumplings, stewed apples, red cabbage in raisin sauce*  
19,50 EUR

**Knusprige Schweinshaxe 1200g Nettogewicht mit Kartoffelpüree und Sauerkraut <sup>(1, 8)</sup>**  
*Crispy pork knuckle 1200g, with mashed potato and sauerkraut*  
18,50 EUR

**Kölsches Cordon Bleu – mit Blutwurst und Beemster Gouda dazu Bratkartoffeln mit Apfel-Zwiebel-Kraut <sup>(1, 4, 8, 9, 18)</sup>**  
*Cordon Bleu – Cologne style with black pudding, beemster gouda and fried potatoes with apple-onion-cabbage*  
17,90 EUR

**Jägerschnitzel - hausgeklopft mit Pommes <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**  
*Schnitzel (pork cutlet) with creamy mushroom sauce and french fries*  
16,90 EUR

**Paprikaschnitzel - hausgeklopft mit Bratkartoffeln <sup>(18)</sup>**  
*Schnitzel (pork cutlet) in creamy paprika sauce and fried potatoes*  
16,90 EUR

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb - hausgeklopft mit lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat und Preiselbeeren**  
*Schnitzel vienna style (veal cutlet) with cucumber-potato salad and cranberries*  
22,50 EUR

**AUS DEM FLAMMKUCHEN OFEN  
FROM THE OVEN**

**Flammkuchen Elsässer Art <sup>(1,9)</sup>**

*Tarte flambée with bacon and onions*

**9,00 EUR**

**Flammkuchen mit Schinken und Bärlauchpesto**

*Tarte flambée with ham and pesto of wild garlic*

**9,00 EUR**

**VOM BRAUHAUS GRILL  
FROM THE BRAUHAUS GRILL**

<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	<b>300g</b>	<b>25,50 EUR</b>
<i>Rump steak</i>		
<b>Wirtshauskotelette</b>	<b>350g</b>	<b>18,50 EUR</b>
<i>Tavern cutlet</i>		
<b>Putenbrust</b>	<b>250g</b>	<b>17,50 EUR</b>
<i>Turkey breast</i>		

Zu allen Gerichten reichen wir Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und gemischtem Salat

*Every dish is served with baked potato, sour cream, herb butter and mixed salad. <sup>(1)</sup>*

Alle unsere Rindersteaks und Burger servieren wir medium gebraten.

Sollten Sie eine andere Garstufe bevorzugen, geben Sie uns Bescheid.

*All our beef steaks and burger are served medium. If you like your steak grilled different let us know.*

**BEILAGEN**

***SIDE DISHES***

<b>Schmorrzwiebeln</b>	<b>2,00 EUR</b>
<i>Stewed onions</i>	
<b>Portion Pommes - Rot-Weiß <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup></b>	<b>4,00 EUR</b>
<i>Serving french fries – red – white</i>	
<b>Portion Bratkartoffeln</b>	<b>4,00 EUR</b>
<i>Serving fried potatoes</i>	
<b>Bratensoße <sup>(1, 3, 16)</sup></b>	<b>2,50 EUR</b>
<i>Creamy pepper sauce</i>	
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50 EUR</b>
<i>Side salad</i>	

## KINDERKARTE BIS 10 JAHRE

### *KIDS MENU UP TO 10 YEARS*

#### **3 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree**

*3 Nürnberger sausage with mashed potato*

**6,00 EUR**

#### **Puten Schnitzel mit Pommes und Salat<sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**

*Turkey cutlet with french fries and vegetables*

**6,00 EUR**

#### **Fischstäbchen mit Pommes <sup>(1, 2, 3, 4, 16, 18)</sup>**

*Fishsticks with french fries*

**5,00 EUR**

## DESSERT

### *SWEETS*

#### **Mousse au Chocolate auf Himbeermark <sup>(1)</sup>**

*Dark chocolate mousse with raspberry*

**6,00 EUR**

#### **Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>(1, 4, 18)</sup>**

*Apple strudel with vanilla sauce*

**7,50 EUR**

**Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich gern an unser Servicepersonal.**

*If you have any questions concerning ingredients contact our service.*

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 5 mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Säuerungsmittel, 17 Säureregulator, 18 Verdickungsmittel, 19 Emulgator

## **BIERE**

GAFFEL KÖLSCH VOM FASS	0,2l	1,90 EUR
GAFFEL KÖLSCH (alkoholfrei)	0,33l	2,80 EUR
BITBURGER PILS	0,33l	2,80 EUR
BITBURGER PILS 0,0 (alkoholfrei)	0,33l	2,80 EUR
PAULANER WEISSBIER	0,5l	4,80 EUR
PAULANER WEISSBIER (alkoholfrei)	0,5l	4,80 EUR
BANANEN WEIZEN	0,5l	4,90 EUR
GAFFEL SONNENHOPFEN	0,33l	2,80 EUR
MALZBIER VITAMALZ	0,2l	1,90 EUR

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX <sup>(2,11)</sup>	0,2l	2,60 EUR
GAFFEL FASSBRAUSE ZITRONE ODER APFEL	0,33l	2,80 EUR
APOLLINARIS CLASSIC	0,25l	2,50 EUR
	0,75l	7,00 EUR
APOLLINARIS VIO STILL	0,25l	2,50 EUR
	0,75l	7,00 EUR
VIO SCHORLE APFEL	0,3l	2,80 EUR
VIO SCHORLE JOHANNISBEER	0,3l	2,80 EUR
VIO SCHORLE RHABARBER	0,3l	2,80 EUR
VIO LIMO GURKE – LIMETTE	0,3l	2,80 EUR
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0,2l	2,80 EUR
SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>(13)</sup>	0,2l	2,80 EUR
SCHWEPPE'S GINGER ALE (1)	0,2l	2,80 EUR
RED BULL	0,25l	3,90 EUR

## **WEIN & SEKT**

WEIßWEINSCHORLE	0,2l	4,50 EUR
GRAUBURGUNDER, WEINGUT KESSLER-ZINK 2016 - PFALZ	0,2l	4,90 EUR
	0,75l	23,50 EUR
SAUVIGNON BLANC, DOMAIN DU TARIQUET 2016 - GASCOGNE	0,2l	4,90 EUR
	0,75l	23,50 EUR
ROSÉ SAIGNÉE, WEINGUT HIRSCH 2016 - WÜRTTEMBERG	0,2l	4,90 EUR
	0,75l	23,50 EUR
TEMPRANILLO, MONTE CLAVIJO DOC 2015 - RIOJA	0,2l	5,90 EUR
	0,75l	29,50 EUR
PRIMITIVO, TERRE DIE CAMPO SASSO 2016 - APPULIEN	0,2l	5,90 EUR
	0,75l	29,50 EUR
HAUSSEKT	0,1l	3,90 EUR
HENKEL TROCKEN	0,75l	29,50 EUR

## **KAFFEESPEZIALITÄTEN**

ESPRESSO (2)		2,50 EUR
ESPRESSO MACCHIATO (2)		2,90 EUR
DOPPELTER ESPRESSO (2)		3,50 EUR
TASSE KAFFEE (2)		2,50 EUR
CAPPUCCINO (2)		3,50 EUR
MILCHKAFFEE (2)		3,50 EUR
KAKAO		3,50 EUR
GLAS MILCH	0,2l	1,70 EUR

## **TEESPEZIALITÄTEN**

SCHWARZER TEE (2)		2,50 EUR
PFEFFERMINZ		2,50 EUR
FRISCHER PFEFFERMINZE		3,50 EUR
FRISCHER INGWER		3,50 EUR

## LONGDRINKS & SPECIALS

HUGO	0,2l	6,50 EUR
APEROL SPRITZ	0,2l	6,50 EUR
GIN TONIC (3)	0,2l	7,90 EUR
VODKA LEMON (3)	0,2l	7,90 EUR
JACK DANIELS COLA (1,2,5)	0,2l	7,90 EUR
HAVANA COLA (1,2,5)	0,2l	7,90 EUR
VODKA RED BULL (2)	0,3l	8,90 EUR
JÄGERMEISTER RED BULL (2)	0,3l	8,90 EUR

## SHOTS

KORN	2cl	2,00 EUR
MALTESER AQUAVIT	2cl	2,50 EUR
KABÄNES Kölner Kräuterlikör	2cl	2,50 EUR
FLIMM WALDMEISTER	2cl	2,50 EUR
MAMA NERO Kölner Kräuterlikör	2cl	2,50 EUR
SCHWESTERHERZ Kölner Johannisbeerlikör	2cl	2,50 EUR
PAPA RHEIN Kölner Bierbrand	2cl	2,50 EUR
PLÜSCH PRUMM Kölner Pfirsichlikör	2cl	2,50 EUR
KEBEKUSS Kölner Pflaumenlikör	2cl	2,50 EUR
MEXIKÖLNER	2cl	2,50 EUR
SAMBUCA MOLINARI	2cl	2,50 EUR
JÄGERMEISTER	2cl	2,50 EUR

## FEINE BRÄNDE AUS DEM HAUSE PRINZ

ALTE HASELNUSS	2cl	3,90 EUR
ALTE MARILLE	2cl	3,90 EUR
ALTE WALD-HIMBEERE	2cl	3,90 EUR
ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	2cl	3,90 EUR