Brauhaus Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Butterklößchen und Eierstich

Deftige Gulaschsuppe
scharf abgeschmeckt mit
Paprika, Pilzen und Zwiebeln

Salate

Vitamine

wählen Sie Ihren Lieblings-Salat vom Buffet
im Foyer

bei Hauptgerichten mit Salat wählen Sie bitte einen kl. Salatteller

Kleiner Salatteller

Brauhaus Salat
Bunter, gemischter Salatteller
mit Hausdressing und Vollkornbrot

mit Hähnchenbruststreifen

mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

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
16.30 bis 20.30 Uhr

Kleine und vegetarische Gerichte

Frische Currywurst
mit Pommes und Mayo
auch als große Portion von zwei Bratwürsten möglich

Flammkuchen classisch
nach Elsässer Rezept mit Speck u. Zwiebeln

Gebackene Camembert Ecken *V*
auf Blattsalat mit Preiselbeeren

Frische Käsespätzle *V*
mit Röstzwiebeln und einem Salat vom Buffet

Toast Hawaii
Leckeres Brot belegt mit Kochschinken, Ananas und Preiselbeeren
überbacken mit Sc. Hollandaise und Gouda

V = Vegetarisches Gericht

Westfälisch genießen

Westfälischer Rosenkranz
die gebratene grobe Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln

Gebratene Blutwurstscheiben mit Schmorzwiebeln
mit Himmel und Erde -Kartoffel-Apfel-Püree-
auf Wunsch können Sie diese Beilagen auch getrennt bekommen

Rinderwurst
-eine Sauerländer Spezialität-
heiß im Darm oder gebraten aus der Pfanne
mit zerl. Butter, Salzkartoffeln und einem Salatteller v. Buffet

seit 1913 FLEISCHEREI SCHULTE
ESLOHE - SAUERLAND

Leckeres zum Essel ~ Bräu

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

mit Pommes Frites

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

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

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
in Pfefferrahmsoße mit Spätzle
und einem Salat vom Buffet

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

Argentinische Steakhüfte sous Vide gegart
auf Pfeffersoße mit geschmorten Zwiebeln angerichtet
dazu Speck-Bohnen-Bündchen und Bratkartoffeln

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
auf Senfsoße mit Salzkartoffeln und Salat

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust
auf Kürbisrisotto
mit einem Salat vom Buffet

Wild

Feiner Wild-Gulasch
in Rotweinsoße mit Preiselbeerbirne
sowie gebutterte Spätzle und Apfelkompott

Dessert

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne
3 Kugeln Mövenpick Eis:
Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Walnuss

Creme Brûleé
karamellisierte Vanillecreme mit Früchten

Schokoküchlein
mit Vanilleeis und Beerenkompott

Klarer Bierbrand 40% vol.
rein aus Essel-Bräu gebrannt

Kräuter-Bierlikör 38% vol.
hergestellt aus Essel-Bräu Bierbrand
verfeinert mit
erlesenen Kräuter und Hopfen