

JOH. ALBRECHT'S BRAUMEISTER AUSWAHL

AB 30 PERSONEN

Kartoffelcremesuppe mit Mettenden und Croutons € 5,00
Potato soup with german sausages and croutons

Badische Kässpätzle, mit Bergkäse und Röstzwiebeln € 9,90
Spätzle with mountain cheese and roasted onions

Brauhaus-Salat
Gemischte Blattsalate, Gurke, Tomate, gebratene Hähnchenbrustfilets und Kräuterbutter € 13,50
Fresh mixed salad with grilled chicken breasts and herb butter

Putensteak
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme und einen gemischten Salat € 14,90
Turkey steak with herb butter, rosemary potatoes with sour cream served, with a side salad

2 Schweineschnitzel aus dem Rücken geschnitten
2 schnitzel from the saddle of pork

- Wiener-Art mit Zitrone
„Vienna style“ with lemon
- Jäger-Art mit Champignonrahmsauce
„Huntsman style“ with mushroom sauce
- Zigeuner-Art mit deftiger Paprikasauce
„Gypsy style“ with red pepper sauce

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Pommes frites und einen gemischten Salat € 13,90
served with french fries and salad

Gegrillte Schweinehaxe
mit Sauerkraut, Biersauce und Kartoffelkloß € 14,90
grilled pork shank with sauerkraut, beer sauce and potato dumbling

Ofenfrischer Schweinebraten im Biersud
mit Sauerkraut und Kartoffelkloß € 15,90
Roasted pork in beer sauce, with sauerkraut and potato dumbling

Lachssteak
mit Zitronenbutter, Rosmarinkartoffeln mit Sourcreme und einen gemischten Salat € 18,90
Salmon steak with lemon butter, rosemary potatoes with sour cream, served with a side salad

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne € 5,00
warm apple strudle with vanilla sauce and whipped cream

Selbstverständlich haben wir für alle Gerichte eine separate Information über die auszuweisenden Allergene und Inhaltsstoffe. Bitte sprechen Sie uns an.